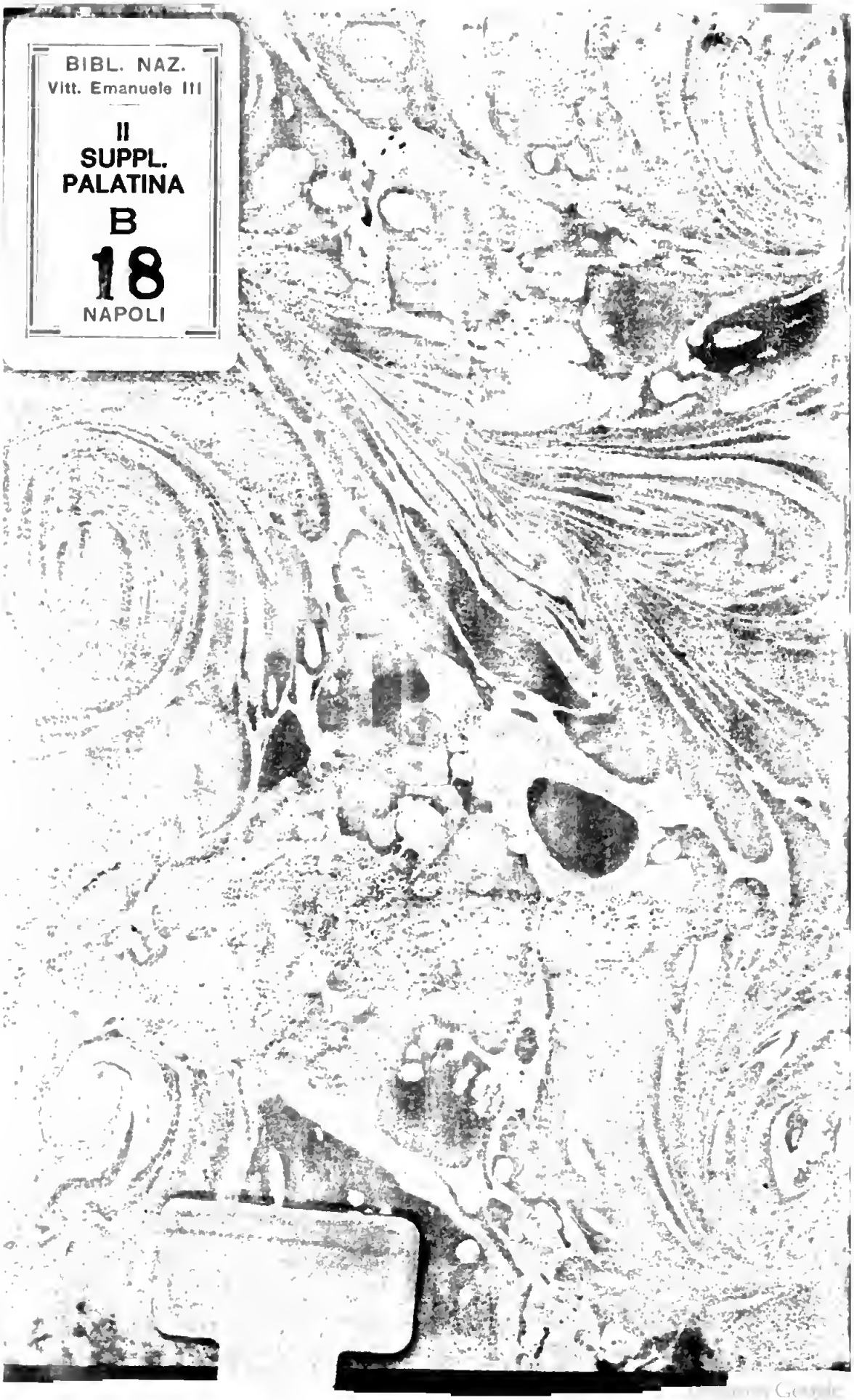
BIBL. NAZ.
Vitt. Emanuele III
II
SUPPL.
PALATINA
B
18
NAPOLI



719. XXXIV

Ellwyl. Palat. Bib 120

# MÉLANGES

## TIRÉS D'UNE GRANDE BIBLIOTHEQUE.

## X

627563

# DE
# LA LECTURE
## DES
# LIVRES FRANÇOIS.

ONZIEME PARTIE.

*Livres de Physique générale & particuliere du seizieme siecle.*

NAPOLI BIBLIOTECA

*A PARIS,*

Chez MOUTARD, Imprimeur-Libraire de la Reine, de Madame, & de Madame la Comtesse d'Artois, rue des Mathurins, Hôtel de Cluny.

M. DCC. LXXXI.

*Avec Approbation & Privilege du Roi.*

# AVERTISSEMENT.

*PLUSIEURS de nos Souſcripteurs & des Lecteurs des* Mélanges tirés d'une grande Bibliotheque, *paroiſſant embarraſſés de ſavoir ce que contiennent les Volumes de ce Recueil qui ont déjà été publiés, & particuliérement ceux de* la Lecture des Livres François, *pour leſquels il a été ouvert une ſouſcription au mois de Juillet dernier, en voici une note exacte.*

MÉLANGES tirés d'une grande Bibliotheque.

PREMIER VOLUME. A.

BIBLIOTHEQUE Hiſtorique à l'uſage des Dames, ſuivie d'un extrait de la Conquête de Conſtantinople, par Geoffroi de Villehardouin, & de celui de la Vie de S. Louis, par le Sire de Joinville.

II. VOL. B.

MANUEL des Châteaux, ou Lettres contenant des conſeils pour former une Bibliotheque Romaneſque, pour diriger une Comédie de ſociété, & pour diverſifier les plaiſirs d'un ſallon.

III. VOL. C.

PRÉCIS d'une Hiſtoire générale de la vie privée des François, dans tous les temps & dans toutes les Provinces de la Monarchie.

IV. VOL. D.

Tome premier de la Lecture des Livres François, conſidérée comme amuſement. Premiere Partie.

LIVRES des treizieme, quatorzieme & quinzieme ſiecles.

V. Vol. E.

Tome II de la Lecture des Livres François.
Seconde Partie.

Suite des Livres du quinzieme ſiecle.

VI. Vol. F.

Tome III de la Lecture des Livres François.
Troiſieme Partie.

Fin des Ouvrages du quinzieme ſiecle.

VII. Vol. G.

Tome IV de la Lecture des Livres François.
Quatrieme Partie.

Poéſies du ſeizieme ſiecle.

VIII. Vol. H.

Tome V de la Lecture des Livres François.
Cinquieme Partie.

Romans du ſeizieme ſiecle.
Section I.
Section II.

IX. Vol. I.

Tome VI de la Lecture des Livres François.
Sixieme Partie.

Livres de Théologie & de Juriſprudence du ſeizieme ſiecle.

X. Vol. K.

Tome VII de la Lecture des Livres François.
Premiere ſuite de la cinquieme Partie.

Romans du ſeizieme ſiecle.
Section III.
Section IV.

XI. Vol. L.

Tome VIII de la Lecture des Livres François.
Septieme Partie.

Grandes Affaires & Plaidoyers du ſeizieme ſiecle.

XII. Vol. M.

Tome IX de la Lecture des Livres François.
Seconde ſuite de la cinquieme Partie.

Romans du ſeizieme ſiecle.

Section V.

Section VI.

XIII. Vol. N.

Tome X de la Lecture des Livres François.
Huitieme Partie.

Livres de Philoſophie, Sciences & Arts du ſeizieme ſiecle.

XIV. Vol. O.

Tome XI de la Lecture des Livres François.
Troiſieme ſuite de la cinquieme Partie.

Romans du ſeizieme ſiecle.

Section VII.

Section VIII.

XV. Vol. P.

Tome XII de la Lecture des Livres François.
Suite de la huitieme Partie.

Livres de Philoſophie, Sciences & Arts du ſeizieme ſiecle.

XVI. Vol. Q.

Tome XIII de la Lecture des Livres François.
Quatrieme ſuite de la cinquieme Partie.

Romans du ſeizieme ſiecle.

Section IX.

Section X.

XVII. Vol. R.

Tome XIV de la Lecture des Livres François.
Neuvieme Partie.

Livres de Politique du ſeizieme ſiecle.

XVIII. Vol. S.

Tome XV de la Lecture des Livres François.
Cinquieme ſuite de la cinquieme Partie.

Romans du ſeizieme ſiecle.

Section XI.
Section XII.

XIX. Vol. T.

Tome XVI de la Lecture des Livres François.
Dixieme Partie.

Livres de Grammaire & de Rhétorique du ſeizieme ſiecle.

XX. Vol. V.

Tome XVII de la Lecture des Livres François.
Sixieme ſuite de la cinquieme Partie.

Romans du ſeizieme ſiecle.

Section XIII.
Section XIV.

XXI. Vol. X.

Tome XVIII de la Lecture des Livres François.
Onzieme Partie.

Livres de Phyſique générale & particuliere du 16e ſiecle.

*Fin de l'Avertiſſement.*

# DE LA LECTURE DES LIVRES FRANÇOIS.

## *LIVRES de Phyſique générale & particuliere du ſeizieme ſiecle.*

LA Phyſique eſt la ſcience des corps, & la matiere eſt la baſe de tous les corps. Leur réunion ou leur enſemble eſt ce qu'on appelle la Nature, ou l'Univers matériel. Ainſi, poſſéder la ſcience de la Phyſique, c'eſt connoître la Nature entiere, & toutes ſes parties.

La Phyſique ſe diviſe en générale & particuliere. La premiere nous apprend quelles ſont les Loix par leſquelles ſe

gouverne la Nature ; quelles ſont les qualités de la matiere qui la compoſe : elle explique ainſi les principaux *phénomenes* ( ce terme eſt Grec, & veut dire proprement, apparence des choſes ). Le Phyſicien qui peut le mieux expliquer ces apparences, eſt le plus habile, puiſqu'il peut rendre raiſon de tout ce qu'il voit. On étoit encore bien peu avancé ſur cette ſcience au ſeizieme ſiecle ; car on n'avoit pour guide, dans le labyrinthe de ces explications ſi difficiles à donner, qu'Ariſtote, & quelques autres Philoſophes, dont les uns avoient vécu dans la Grece du temps qu'elle étoit libre, ou depuis qu'elle fut ſoumiſe à l'Empire Romain, avant ou après l'Ere Chrétienne. Les Latins, quoique plus modernes, n'avoient fait que copier les Grecs, adopter leurs erreurs, & conſacrer les définitions peu inſtructives des vieux Phyſiciens Grecs.

On n'avoit point encore, au ſeizieme ſiecle, imaginé de faire ſervir utilement, pour l'explication des phénomenes & la compoſition d'un ſyſtême de Phyſique générale, les principes de Mathématiques, de la Mécanique, & ceux de la Chimie ; à peine faiſoit-on quelque

uſage de l'expérience : on ſe ſervoit tout au plus de celles que le haſard préſentoit aux Philoſophes ; mais on n'imaginoit pas qu'on pût en former un corps de doctrine ſuivie, que nous connoiſſons aujourd'hui, & que nous appelons Phyſique expérimentale, & qui eſt reconnue aujourd'hui pour la baſe de la Phyſique générale.

Tous les Livres de Phyſique étoient écrits en Latin ; ils étoient compoſés, ou pour les Savans, ou pour ceux qui étudioient dans l'eſpérance de le devenir. On n'écrivoit preſque point en François ſur cette matiere, que l'on croyoit tout-à-fait étrangere aux Dames & aux gens du monde. On n'avoit pas encore compris que l'étude de la Nature devoit intéreſſer tout Etre capable de penſer, de réfléchir, & d'admirer les Ouvrages du Créateur.

Tout étoit chaos & obſcurité dans cette Phyſique triviale, incertaine, excepté la diviſion de la Nature en quatre élémens, ſur leſquels il s'en falloit beaucoup que l'on eût encore toutes les connoiſſances déſirables. On avoit cependant établi que le feu étoit le premier des quatre, qu'il échauffoit & animoit

toutes les parties de la matiere ; mais qu'à la longue il les dévoroit & les conſumoit. On ſoupçonnoit qu'il entretenoit la vie du monde exiſtant, mais qu'il devoit un jour lui donner la mort & le détruire. La fermentation annonce la préſence du feu : c'eſt par elle qu'il ſe développe, met les parties en action, & finit par les diſſoudre. Le feu eſt un fluide, mais un fluide redoutable, qui s'inſinue dans toutes les parties des trois autres élémens. Ainſi, ſes principales qualités, telles que nous venons de les détailler, étoient à peu près connues ; mais on a fait depuis bien des découvertes ſur la nature & les effets du feu.

L'air eſt l'objet d'une partie de la Phyſique générale, que nous nommons *Aérologie*, dans laquelle l'on examine toutes les qualités & les propriétés de cet élément, ſoit qu'on le conſidere pur ou altéré par différens accidens. Il y a deux cents ans que l'on ignoroit encore les moyens de connoître & de meſurer ſa peſanteur, ſon élaſticité, ſa raréfaction, ſa condenſation, & les moyens de le purifier : on ſoupçonnoit à peine la maniere dont il agit dans le corps des animaux pour les faire reſpirer, & à quel

point il contribue à la végétation des plantes. On ſavoit bien qu'il étoit le véhicule des ſons & des odeurs ; mais on n'étoit pas encore parvenu à faire les plus curieuſes découvertes ſur l'accouſtique & la mécanique de l'odorat.

On n'étoit pas plus avancé ſur tout ce qui a rapport à l'élément de l'eau. Quoique nous ne ſachions pas encore au juſte quelle eſt l'origine des ſources & des fontaines, nous avons du moins acquis bien des connoiſſances à cet égard. Si la vraie cauſe du flux & reflux de la mer, celle de la ſalure de ſes eaux, ne ſont pas encore parfaitement connues, au moins le grand Newton nous met-il ſur la voie de connoître la cauſe du flux.

La diſtillation nous a fourni des moyens de rendre potables toutes les eaux mal ſaines, & même celles de la mer. Nous avons appris, à l'aide de la Chimie, à analyſer les eaux minérales, auſſi bien que tous les autres corps compoſés.

La partie de la Phyſique générale qui traite de l'élément de la terre en particulier, s'appelle *Géologie* ; & celle qui s'occupe du Monde entier, ſe nomme *Coſmologie*. Combien de choſes ne ſa-

vons-nous pas aujourd'hui ſur ces grands objets, qui étoient ignorées par Ariſtote, & par ceux qui l'ont ſuivi juſques au ſeizieme ſiecle? Pour en juger, il ne faut que lire le fameux Ouvrage de Pline, intitulé *De l'Hiſtoire Naturelle*, qui a été traduit tout entier en notre Langue, par Antoine Dupinet, en deux gros Volumes *in-folio*, imprimés à Lyon, en 1564 & 1566. Cet immenſe Ouvrage, diviſé en trente-huit Livres, contient aſſurément tout ce qu'on ſavoit de Phyſique & d'Hiſtoire Naturelle ſous l'Empire de Veſpaſien & de Tite ſon fils, dans le premier ſiecle de notre Ere. C'eſt alors que vivoit Pline le Naturaliſte, qui étoit né à Vérone, & qui mourut à Naples, victime de ſa curioſité, en cherchant de trop près la cauſe d'une éruption du Véſuve. Ce que pendant quinze ſiecles on a ajouté aux connoiſſances de Pline en Phyſique & en Hiſtoire Naturelle, eſt bien peu de choſe; & ſi l'Ouvrage de cet ancien Naturaliſte étoit mieux & plus méthodiquement arrangé, nous n'aurions beſoin que de le ſuivre, pour avoir le tableau de toutes les connoiſſances que l'on avoit en Phyſique au ſeizieme ſiecle; mais du moins les

trouverons-nous éparſes dans ſes deux gros Volumes, & il ne ſera queſtion pour nous que de les préſenter dans un meilleur ordre : c'eſt ce que je vais tâcher de faire, en joignant aux obſervations de Pline, celles que je tirerai de pluſieurs autres Ouvrages, imprimés en François avant 1600 ; les uns ſont des Traductions de quelques Traités d'Ariſtote, de Théophraſte & de Dioſcoride, Auteurs Grecs ; les autres ſont plus modernes, tels que ceux d'Albert le Grand, de Cardan, & *des Miracles de Nature* de Levinus Lemmius, Médecin Zélandois, auſſi traduits dans notre langage : enfin, *le Théatre univerſel de la Nature*, par Bodin ; les Œuvres d'Antoine Mizaud, & de Bernard Paliſſy, & la Traduction de quelques Livres de Phyſique écrits en Italien, me ſeront encore de quelque reſſource.

Les ſept premiers Livres de Pline contiennent des détails de Phyſique, parmi leſquels il y en a de fort intéreſſans, qui n'appartiennent préciſément à aucune des claſſes dans leſquelles on diviſe ordinairement l'Hiſtoire Naturelle. Je vais commencer par ces eſpeces de Mélanges Phyſiques.

Pline ne doute point que non ſeulement la terre, mais même le Monde, ne ſoit d'une forme ronde. La principale raiſon qu'il en donne, c'eſt que, de quelque façon qu'on ſe place en regardant l'horizon, le Ciel paroît toujours convexe. Cette raiſon n'eſt peut être pas bien convaincante; mais la vérité qu'elle établiſſoit a été confirmée par des obſervations modernes plus déciſives. Au reſte, les anciens Philoſophes Grecs n'ont pas tous été d'accord ſur la rondeur du Monde. Anaximandre, Diſciple de Thalés, croyoit que la terre avoit la forme d'un cylindre ou d'une colonne; Anaximène, qu'elle avoit celle d'un tétraédre ou à quatre angles; Leucippe, qu'elle étoit en forme de tymbale & n'avoit qu'un hémiſphere: Héraclite & Démocrite convenoient entre eux, en ce qu'ils donnoient à la terre la forme d'un vaiſſeau creux, nageant ſur l'eau, & en partie plongé dedans. Toute l'Ecole de Pythagore penſoit que la partie ſupérieure de la terre étoit plate, aux montagnes près, qui ne ſont que des inégalités de peu de conſéquence: enfin Ariſtote, & après lui Pline & Ptolomée, ont décidé qu'elle étoit ronde.

Pline eſt très-convaincu de l'harmonie qui réſulte de la relation des différentes parties du Monde entre elles : c'étoit l'opinion de Pythagore & de Platon ; & ils appliquoient à cette harmonie des corps céleſtes & des élémens, tous les principes de la muſique. Ils diſoient que le feu nous repréſentoit le ton le plus élevé, & la terre le ton le plus bas ; qu'entre ces deux tons, il y en a d'intermédiaires, qu'ils trouvoient relatifs à l'air & à l'eau. Ils faiſoient mouvoir les aſtres, conformément aux regles de la muſique Grecque, en ſe ſervant des mêmes termes de diapenthe, diateſſaron, & diapaſon. Cette doctrine ſavante & curieuſe, mais obſcure, qui n'eſt qu'indiquée dans Pline, eſt plus détaillée dans *le Théatre de la Nature univerſelle*, par Bodin, Ouvrage du ſeizieme ſiecle. Cet Auteur nous apprend que les figures géométriques, reconnues par les Philoſophes Grecs dans les élémens, étoient pour les parties terreſtres la forme cubique, & la pyramidale pour celles du feu ; que les parties de l'eau étoient *octaédres*, c'eſt-à-dire, à huit faces ; & celles de l'air *icoſaédres*, c'eſt-à-dire, compoſées de vingt triangles réguliers.

Pline s'imaginoit reconnoître dans l'arrangement des conſtellations, les figures des noms qu'elles portent, telles que le chariot, l'ours, le delta (lettre Grecque, qui a la forme triangulaire). On a abandonné l'opinion de ces faux rapports; les noms ſeuls ſont reſtés, auſſi bien que l'uſage de peindre ſur les *Globes* & Planiſpheres céleſtes ces figures qui ne ſervent qu'à les embrouiller, & à en rendre l'étude plus difficile.

Pline reproche avec raiſon à ſon ſiecle d'avoir étendu l'idolâtrie juſqu'à diviniſer non ſeulement les vertus, mais encore tous les vices : il nous apprend à cette occaſion, qu'il y avoit à Rome un Temple élevé à la Fievre, un à la Peur, un à la mauvaiſe Fortune, & un à une certaine Déeſſe *Orbone*, ou mauvaiſe Junon, qui faiſoit mourir les enfans naiſſans ou au berceau. De même, il y avoit à Athenes des Temples élevés à l'Imprudence & à l'Infamie. Cette obſervation de Pline juſtifie bien le fameux vers Latin, dont le ſens eſt, *que la crainte fit les Dieux.*

Pline s'étend beaucoup ſur les planetes, leur nature, leur diſtance de la terre, le temps qu'elles emploient à faire

leurs révolutions, & l'influence qu'elles peuvent avoir ſur notre globe. Il s'arrête particuliérement à la planete de Vénus, & remarque qu'elle ne paroît au Ciel que comme une étoile très-brillante; que lorſqu'elle ſe montre à l'Orient, avant le lever du Soleil, on l'appelle Lucifer, & le ſoir Veſper. Préoccupé des anciens préjugés, il attribue à cette planete une influence favorable à la volupté, & à la génération du genre humain. La Phyſique de Pline s'accorde en ce point avec celle de Lucrece, ſon compatriote, qui, dans ſon admirable Poëme phyſique, a fait une ſi belle invocation à Vénus. On connoiſſoit, longtemps avant Pline, une opinion ſur les planetes, dont à peine lâche-t-il un mot en paſſant, mais qui a été bien plus approfondie depuis. Dès les premiers temps de la Philoſophie, Pythagore croyoit que toutes les planetes, & particuliérement la Lune, étoient autant de Mondes habitables, & probablement habités. Au dix-ſeptieme ſiecle, le Pere Kircher, Jéſuite, & l'illuſtre Huyghens, ſavant Hollandois, ont éclairci cette doctrine, ou plutôt ce ſyſtême. Le Jéſuite a intitulé modeſtement ſon Ouvrage ſur ce

ſujet : *Rêveries* ou *Voyage extatique ou imaginaire.* Le ſecond a traité cette opinion plus ſérieuſement & comme probable. M. de Fontenelle en a fait le ſujet d'une plaiſanterie aimable & légere dans ſes charmans Entretiens de la Pluralité des Mondes. Je vais en entretenir un moment mes Lecteurs, avec la confiance de ne les point ennuyer, quand même je ne leur apprendrois rien de nouveau ſur cet objet.

Que le ſyſtême planétaire de Ptolomée, qui place la terre au centre du Monde, & qui étoit le ſeul connu des Anciens, ſoit adopté ; ou que l'on ſuive celui de Copernic, qui n'a été reçu qu'au dix-ſeptieme ſiecle, & qui fixe au contraire le ſoleil au milieu de tous les autres aſtres, cela eſt indifférent pour la queſtion que je vais traiter en peu de mots. On remarque à la ſimple vue, ou du moins avec de ſimples tuyaux ſans verre, que le diſque de la Lune offre des taches qui peuvent être regardées comme indiquant des cavités & des montagnes. Les lunettes, & ſur-tout le téleſcope, nous ont fait voir dans les planetes les plus éloignées, de ſemblables apparences. Sont-elles réelles ? C'eſt ce que l'on peut

ſuppoſer ſans une grande abſurdité. Cette premiere propoſition admiſe, on peut également croire qu'il y a des habitans; mais la terre, l'eau, l'air, & les habitans de chaque planete, doivent être relatifs à ſa température. Le Pere Kircher prétend que les habitans de Saturne ſont tous triſtes & mélancoliques, qu'ils marchent lentement, qu'ils ont le viſage pâle & ſont d'un tempérament froid, parce que cette grande planete eſt fort éloignée du Soleil. Nos Philoſophes du ſeizieme ſiecle étoient embarraſſés de ſavoir comment Saturne pouvoit être éclairé par le Soleil; mais depuis la découverte des lunettes, nous ſommes à notre aiſe ſur ce point: car on a reconnu que Saturne avoit pluſieurs ſatellites, & un anneau lumineux; moyennant cela il eſt fort bien éclairé.

La planete de Jupiter, plus rapprochée du Soleil & de nous, ne doit pas être ſi froide que celle dont nous venons de parler. Elle a auſſi des ſatellites; & l'on peut ſuppoſer que les Jupitériens ſont moins triſtes & moins ennuyeux que les Saturniens. Un ſavant Phyſicien Allemand a fait de grands calculs pour ſavoir quelle eſt la différence de la groſſeur de

Jupiter, en comparaiſon de celle de la terre : elle eſt très-grande, mais moindre que celle de Saturne. Le Philoſophe dont je parle a été juſqu'à déterminer la taille des habitans de Jupiter, & ſelon lui ils ont quatorze pieds de haut.

La planete de Mars, ſe rapprochant du Soleil, eſt plus échauffée. Selon Pline, les Egyptiens appeloient la planete de Mars, Hercule. Les Chimiſtes, qui ont ſuppoſé une relation entre les planetes & les métaux, ont donné le nom de Mars au fer. Ses habitans doivent être vifs, ardens, & vigoureux.

On croit le Soleil trop chaud pour nourrir des habitans : en tout cas, ce ſeroient, pour ainſi dire, des Salamandres, dont la conſtitution devroit être bien différente de celle des autres peuples planétaires.

Le Pere Kircher s'eſt plu à croire que tout étoit charmant dans la planete de Vénus, & que ſes habitans étoient voluptueux & aimables. Si cette opinion n'eſt ni une vérité conſtante, ni même un ſyſtême probable, c'eſt du moins une idée agréable. On peut l'adopter à ce titre, & déſirer de faire partie des citoyens de Vénus, quoiqu'après tout,

ſi nous étions là, nous ne ſentirions probablement pas l'avantage qu'il peut y avoir à habiter cette planete plutôt qu'une autre.

Mercure eſt ſi près du Soleil, que rarement le voit-on briller ſans que ſa lumiere ſoit effacée par celle du premier de tous les aſtres, & confondue avec ſes rayons. Ses habitans doivent être un peu ſecs & brûlés.

La terre paroît, dans l'ordre général des planetes, être heureuſement ſituée & placée dans le Ciel, pour ainſi dire ſous une zone tempérée; elle a l'honneur d'avoir un ſatellite, c'eſt la Lune; & peut-on douter que cette planete du ſecond ordre ne ſoit habitée auſſi bien que les grandes? Tout ce que nous en voyons, tout ce que nous pouvons en conjecturer, nous conduit à le croire. Il doit pleuvoir & neiger dans la Lune comme chez nous; ſa température, la forme & le tempérament de ſes habitans ne doivent pas être infiniment différens des nôtres. Elle n'eſt éloignée de la terre que de quatre-vingt dix mille lieues: malgré cela, nous ne pouvons que former des conjectures ſur tout ce qui s'y paſſe; tant nos connoiſſances ſont bornées,

quoique notre imagination ſoit vaſte.

Finiſſons cet article par une réflexion faite par ceux qui ont ſoutenu l'opinion de la pluralité des Mondes. Cette idée ne contredit en rien celle de la grandeur & de l'étendue de la puiſſance de Dieu, on peut même dire qu'elle la confirme; & pourquoi l'Etre Suprême auroit-il fait tant de grands luminaires, tant d'aſtres, dont la plupart ſont inutiles pour nous, ſi ce n'eſt pour éclairer d'autres Mondes, ou même contenir des habitans? S'il a daigné avoir pour nous des bontés vraiment divines, & nous conduire au bonheur éternel par des voies miraculeuſes, rien ne nous empêche de ſuppoſer qu'il a fait de pareilles graces à d'autres Mondes, qui ſont également l'ouvrage de ſes mains & de ſa volonté.

Pline remarque que chaque planete a ſa couleur particuliere. Saturne eſt d'un blanc mat; Jupiter, d'un blanc clair ou gris de perle; Mars, couleur de feu; Vénus, d'une ſorte d'incarnat brillant; Mercure d'un bleu éclatant. La couleur de la Lune eſt changeante, & paroît dépendre de l'état de l'atmoſphere à travers lequel ſes rayons parviennent juſqu'à nous. Le Soleil, quand rien ne l'obſcurcit, eſt d'un éclat

éclat trop grand pour que ſa couleur puiſſe être caractériſée.

On croit que la baſſe région de notre atmoſphere n'a que deux lieues de hauteur depuis le niveau de la mer; car quand on parvient au ſommet de quelques montagnes, qui s'élevent un peu par-delà, on arrive juſque dans la moyenne région, & ſi l'on pouvoit s'élever encore une fois autant, il y a apparence que l'on ſe trouveroit dans la haute région dont l'air eſt le pur éther, & dans lequel la conſtruction de nos poumons ne nous permettroit peut-être pas de reſpirer.

Thales de Milet, un des ſept Sages de la Grece, eſt le premier qui ait prédit les éclipſes; cependant, long-temps après, les Romains avoient encore la foibleſſe de croire que ces événemens n'étoient point naturels, & qu'ils entraînoient de ſiniſtres événemens. Cent ſoixante-huit ans avant la naiſſance de Jéſus-Chriſt, Sulpicius Gallus annonça à l'armée Romaine, commandée par Paul Emile, & prête à combattre Perſée Roi de Macédoine, que le lendemain il y auroit une éclipſe; mais qu'il n'y avoit rien d'effrayant ni d'étonnant dans cette oppoſition des planetes, puiſqu'elle venoit

du cours régulier de ces aſtres. Depuis ce temps, le monde éclairé eſt tout-à-fait raſſuré ſur cet objet. Les cometes ſont les derniers aſtres qui lui aient cauſé des appréhenſions. Il s'en falloit bien qu'on fût auſſi inſtruit à ce ſujet du temps de Pline, qu'on l'eſt aujourd'hui; car d'abord on confondoit ſouvent les vraies cometes avec des amas de vapeurs qui s'enflamment dans la moyenne région, ſe promenent ſur nos têtes, & ne ſont que de ſimples météores qui ſe diſſipent promptement; c'étoient, la plupart du temps, ces fauſſes cometes auxquelles on croyoit voir des queues, & que l'on appelle tantôt *Crinites* ou *Chevelues*, quand les traînées lumineuſes qui les accompagnoient ſe dirigeoient vers le haut; & *Pogonie* ou *Barbues*, quand elles ſe dirigeoient vers le bas: mais les véritables cometes ſont des aſtres que nous revoyons toujours à certaines époques plus ou moins éloignées. Pytagore avoit ſoupçonné le retour périodique des cometes, & Séneque & Pline même diſent un mot de cette opinion. Malgré cela, on croit peu convaincu au ſeizieme ſiecle de cette vérité phyſique & aſtronomique, puiſqu'on ſe laiſſoit encore effrayer par l'apparition des cometes. On

prétendoit qu'une comete avoit prédit & annoncé le déluge universel, une autre la défaite des Perses à Salamine, une troisieme l'assassinat de Jules César, & une quatrieme l'avénement de Néron à l'Empire dont il étoit si indigne. Une infinité d'autres événemens ont cadré avec le retour des cometes; mais il ne faut pas s'en étonner, puisque ces apparitions sont fréquentes, & que les événemens intéressans, au moins pour quelque pays, le sont aussi. Un de nos Auteurs du seizieme siecle a remarqué que l'an 1315, une grande comete fit craindre la mort du Roi de France Philippe Auguste, & disparut le jour même de cette mort. Six ans après, en 1321, il en reparut une autre qui annonça la reprise de Jérusalem sur les Chrétiens par les Sarasins. La mort de l'Empereur Charles Quint, en 1558, & l'année suivante celle du Pape Paul IV, furent aussi honorées de l'apparition de quelques cometes.

Il y a des phénomenes ou des météores qui seroient encore plus en droit d'effrayer que les cometes, quoiqu'après tout le Physicien sache également à quoi s'en tenir à leur égard. Pline dit que l'on a vu dans certain temps plusieurs soleils à

la fois ; il nous arrive encore d'en voir : mais comme nous ſavons comment s'opere ce prodige, qui eſt du genre des météores, il ne nous inquiete point : il eſt plus rare de voir pluſieurs lunes, cependant cela arrive auſſi. Nous ſavons que les prétendues étoiles tombantes du Ciel, ne ſont que des exhalaiſons enflammées, & il n'y a plus que les enfans qui les appellent des étoiles qui filent.

Pline & les Anciens donnoient le nom de Caſtor & Pollux ou d'Hélene à certains feux follets ou petits météores ignés, qui s'attachent quelquefois au haut des mâts des vaiſſeaux : nos Navigateurs ſavent bien à préſent que ces feux, que nous appelons *feux S. Elme*, ne préſagent rien, & ſont ſans aucune conſéquence. Il y a auſſi des feux follets terreſtres, qui n'ont jamais porté des noms auſſi héroïques ; le plus grand honneur qu'on leur ait fait dans les ſiecles d'ignorance modernes, c'eſt de croire que c'étoient de petits Démons ou des ames damnées, parce qu'on en voit aſſez fréquemment courir ſur le terrein des cimetieres en été. Pour conſoler un peu ceux qui ſont encore attachés à ces opinions ridicules, apprenons-leur que Démocrite croyoit

que les cometes étoient les ames des grands perſonnages & des Héros, qui, après leur mort, avoient été enlevés au Ciel, mais apparoiſſoient quelquefois ſur la terre pour prédire de la part des Dieux les grands événemens futurs, mais prochains.

Pline dit qu'autrefois on ne comptoit que quatre vents principaux : ils répondoient aux quatre points cardinaux du Monde. Depuis on en a compté huit ; les Marins les ont même encore multipliés. Les noms ſous leſquels nos vieux François & Bodin même déſignoient ces vents, ſont encore uſités quelquefois parmi les bonnes gens dans la campagne. Le vent qui va de l'eſt à l'oueſt, ou de l'orient à l'occident, s'appelle le *Traverſier* ; celui de l'occident à l'orient, le *Zéphyr*. Le fameux vent de *biſe* eſt le nord-eſt ; les Italiens l'appellent *Tramontane*. Le nord-oueſt eſt le vent de *Galerne*, que les Italiens appellent *Maëſtral*, & les Provençaux *Miſtrau* ; le ſud-eſt, l'*Autan*. Les Italiens l'appellent *Sirocco*, & le ſud-oueſt le *Garbin*. (On ſait que le midi s'appelle *Sud*, & le ſeptentrion, *Nord*).

Le vent n'eſt autre choſe que l'air

agité avec plus ou moins de rapidité. Il y a des vents bien dangereux, & qui peuvent être excités par de bien petites cauſes. Bodin rapporte pluſieurs exemples de certaines hautes montagnes ſur leſquelles on eſt obligé de paſſer dans le plus grand ſilence, & ſans agiter l'air que le moins poſſible, ſans quoi l'on excite d'horribles tempêtes. Tel eſt le mont Saccon, aujourd'hui appelé *Pic de midi*, qui eſt au centre des Pyrénées, & le plus élevé de cette chaîne de montagnes. On voyoit autrefois, au pied de ce mont, une inſcription qui avertiſſoit les Voyageurs de prendre les précautions dont je viens de parler.

Pline avoit très-grande opinion des vertus ou des dangers de la Canicule, ſaiſon de l'année pendant laquelle, à la vérité il fait ordinairement fort chaud, mais qui n'entraîne pas de plus grandes conſéquences que les autres temps de chaleurs qui la ſuivent ou la précédent: il croit que les chiens n'enragent que dans ce temps-là, opinion très-fauſſe, & encore populaire. Il en a d'auſſi ridicules ſur l'hiver; il s'imagine que les fourmis ne travaillent point pendant le ſolſtice d'hiver; cela n'eſt pas plus vrai

pour le ſolſtice que pour le reſte de la ſaiſon entiere, pendant laquelle les fourmis ſont dans une ſorte d'engourdiſſement qui les empêche de travailler, juſqu'à ce que le ſoleil, devenu plus fort, les tire de cette léthargie.

Bodin fait une obſervation fort juſte; c'eſt que les effets de la chaleur de l'été ſont plus ſenſibles & plus rapides dans les pays froids que dans les pays chauds. Le ſoleil eſt moins long-temps ſur l'horizon de ces régions; mais auſſi pendant ce temps-là il y darde ſes rayons plus fortement, & pendant un plus grand nombre d'heures chaque jour. La végétation y eſt plus forte, plus prompte, & s'opere, pour ainſi dire, à vue d'œil. D'un autre côté, ces pays ſont quelquefois dévorés par la chaleur continuelle d'un petit nombre de mois. Bodin cite pour exemple celle de l'année 1475, pendant laquelle une grande partie de la Pologne & de la Moſcovie fut entiérement brûlée: la même choſe arriva l'an 1525; l'ardeur du ſoleil mettoit le feu aux forêts & aux maiſons, qui, dans ce pays, ne ſont que de bois ſec.

Pline s'occupe du tonnerre, de la foudre, de leur nature, & de leurs effets;

il distingue un grand nombre d'especes de foudres. Selon lui, il y en a de secs qui ne brûlent point, mais frappent, d'humides, de clairs, de brûlans, &c.....
Les bonnes gens en France distinguent encore le tonnerre en pierre & en carreau, de celui en feu. Les anciens Toscans imaginoient que le foudre de Jupiter étoit composé de trois dards; le premier étoit blanc, le second rouge, le troisieme noir. Le blanc frappoit sans tuer ni blesser; le rouge blessoit sans tuer; le noir donnoit infailliblement la mort; il y avoit dans cette supposition un sens allégorique & moral. Le premier coup de foudre n'étoit qu'un avertissement de la Divinité; le second, un châtiment; le troisieme, un véritable supplice. Les Toscans tiroient des augures, auxquels ils avoient grande foi, du côté par où le tonnerre se faisoit entendre; c'étoit pourtant là encore un signe très équivoque: mais ce qui étoit certainement un prodige, & qui le seroit encore si cela arrivoit, c'est de voir un homme frappé de la foudre sans que le coup fût parti d'aucun nuage apparent. Bodin croit ou fait semblant de croire que l'odeur de soufre que l'on sent après que le tonnerre est tombé,

eſt une preuve que ce ſont les Démons qui l'excitent. Pline raconte qu'une Dame Romaine, nommée Marcia, étant groſſe, fut jetée à la renverſe d'un coup de foudre; que l'enfant qu'elle portoit fut tué dans ſon corps, & en ſortit brûlé & noirci, quoiqu'elle-même ſe portât bien; & qu'elle eut après cette fauſſe-couche pluſieurs enfans qui vinrent à terme. On cite encore des exemples de gens à qui le tonnerre a raſé la barbe & les cheveux ſans endommager la peau. Le tonnerre entre, dit-on, dans une cave, pénetre dans les tonneaux, &, ſans les briſer ni les gâter, conſume tout le vin qu'ils renferment. On apprend avec autant de ſurpriſe, que le tonnerre fond des pieces de monnoie dans une bourſe, ſans altérer la bourſe même; qu'il diſſout une lame d'épée dans ſon fourreau, ſans briſer ni brûler cette enveloppe. Pline s'imagine que les feuilles de laurier & celle de brioine préſervent du tonnerre; mais que les meilleurs préſervatifs ſont les peaux de veaux marins. On montroit autrefois dans beaucoup d'endroits de l'Italie, & on montre encore de groſſes pierres que l'on dit être tombées des nues pendant des temps d'orage: on prétend que ce ſont des pierres de

tonnerre ; elles ſont noires, & ont l'air d'être calcinées.

Pline eſt encore très-crédule ſur les pluies merveilleuſes qui tombent quelquefois ſur la terre ; il croit qu'il y en a eu de ſang & même de chair, de laine, de lait, de fer, & de briques ; il en cite pluſieurs exemples fameux à Rome. Le dernier eſt du temps de Cicéron. Lorſque cet Orateur défendoit Milon accuſé d'avoir tué Claudius, il plut des briques aux environs du lieu où s'étoit commis le meurtre. Pline ne peut expliquer ces prodiges qu'en déclarant que ce ſont des miracles : nos Phyſiciens modernes ſe tirent mieux de cette explication, & ceux du ſeizieme ſiecle ſavoient déjà en bonne partie à quoi s'en tenir. Premiérement, il faut nier la plupart de ces prétendus prodiges, & croire que ceux qui ont quelque choſe de réel, ſont du moins chargés de fauſſes circonſtances. En les réduiſant à l'exacte vérité, on en peut donner l'explication. Le grand Albert convient d'avoir vu tomber du ciel en temps d'orage une groſſe maſſe de fer ; mais il dit que c'étoit un tourbillon de vent qui l'avoit tranſportée ; qu'on en fit d'excellens couteaux, & de très-bons raſoirs,

parce que ce fer ayant été agité dans l'air avec rapidité, étoit devenu acier. Le fameux Médecin Arabe, Avicenne, dit avoir vu un veau tomber du ciel au milieu d'un village, au grand étonnement des habitans : on reconnut qu'il avoit été enlevé de deſſus une montagne voiſine, au haut de laquelle paiſſoient des vaches. Lorſque le vent, formant une eſpece de trombe, enleve de deſſus les étangs des inſectes & même du frai de grenouilles, & le jette ſur des villages, on dit qu'il pleut de petites bêtes. L'on ſait que le vent tranſporte même très-loin dans les plaines de Tartarie, des légions de ſauterelles. Ce qu'on appelle pluies de lait, c'eſt lorſque la nuée eſt chargée de petites parties blanches de craie ou de plâtre. On dit qu'il pleut du fer, lorſqu'en paſſant ſur des mines ou des amas de cette matiere, elle en emporte des particules : enfin du ſang, lorſqu'elle ſe charge d'inſectes rouges ou de particules de brique. On a dit encore qu'il pleuvoit de la chair, lorſqu'il s'eſt trouvé des dépouilles d'inſectes rouges plus conſidérables, enveloppées dans le tourbillon. Auſſi Pline dit-il que cette chair ne ſe corrompt pas comme les autres. Les combats que l'on croit

avoir vus dans le ciel, ſont, la plupart du temps, l'effet de l'imagination de ceux qui en ont peur ; auſſi parle-t-on de ces phénomenes, principalement dans des temps de troubles & de guerre civile.

La grêle, la neige, la gelée, le brouillard, la roſée, ſont expliqués depuis long-temps phyſiquement. Dès le temps de Pline on étoit déjà bien ſûr que s'ils cauſent des maux réels, ils n'en préſagoient pas. Il ne reſte plus ſur le changement de temps, que quelques petits préſages ſuperſtitieux & ridicules, qui ne prouvent autre choſe, ſinon que les variations de notre atmoſphere s'annoncent au dedans des corps avant de ſe manifeſter au dehors : ainſi aux approches de la pluie, les oies crient & battent de l'aile, & les grenouilles redoublent leurs croaſſemens dans les marais. Je ne fais pas l'honneur aux chats de les mettre au nombre des animaux à préſages.

Bodin nous apprend que de ſon temps on étoit très perſuadé qu'il ne ſe paſſoit jamais un ſeul ſamedi qu'on ne vît le ſoleil ; je crois qu'on eſt revenu de cette fauſſe idée. Cependant celle qui attache une longue ſuite de jours de pluie au temps qu'il fait les jours de S. Médard

& de S. Gervais, n'eſt pas encore tout-à-fait détruite, quoiqu'elle ne ſoit abſolument fondée ſur rien, pas même ſur les influences de la lune, puiſque notre année étant ſolaire, ces fêtes arrivent quelquefois dans le décours de la lune, & quelquefois dans ſon plein.

L'on a mal-à-propos attribué à la lune des influences ridicules. On s'eſt imaginé que la moëlle augmentoit ou diminuoit dans les os des animaux, & la chair même dans les écreviſſes, ſuivant le cours de la lune : non ſeulement cela eſt faux, mais il n'y a nulle apparence que la lune influe beaucoup ſur la végétation des plantes, n'ayant point par elle-même de chaleur, & n'en pouvant communiquer à la terre. Pline fait l'énumération d'une grande quantité d'opérations & de travaux économiques qu'il ne faut faire que dans la pleine lune, ſi l'on veut prévenir de grands accidens : ainſi, ſelon lui, il y faut prendre garde pour tailler les arbres, les couper, ſerrer les bleds, tondre les animaux & les châtrer. Nos vieux Almanachs ſont encore remplis d'obſervations ſur les jours de la lune où il faut ſe purger, ſe faire ſaigner, ſe faire donner

des ventouſes, & même ſe couper les ongles.

Bodin paroît convaincu que les foux ſont plus furieux dans la pleine lune que dans tout autre temps : il en donne d'aſſez mauvaiſes raiſons phyſiques, prétendant que le cerveau s'enfle alors conſidérablement ; d'où il conclut que c'eſt à cette époque que les gens diſpoſés à l'apoplexie en ſont attaqués & en meurent. Il en cite pour exemple Joachim du Bellay, homme de qualité, & fameux Poëte du ſeizieme ſiecle, qui mourut en revenant de ſouper, la lune étant dans ſon plein. Il dit que les ſinges ſont triſtes au décours de la lune ; que chez les Romains, lorſque les ſoldats faiſoient des déſordres aux approches de la pleine lune, pour punition militaire, on leur ordonnoit la ſaignée, parce qu'on attribuoit à l'effervescence de leur ſang les fautes qu'ils commettoient. Il aſſure que dans un hôpital de foux, qui eſt à Londres, & que l'on appelle *Nazaret*, on a coutume de fouetter les inſenſés tous les quatorziemes jours de la lune, pour réprimer leur fureur, qui eſt plus conſidérable dans ce temps que dans tout autre. Il ajoute qu'on

en uſe de même en France dans deux fameux hôpitaux où l'on entreprend de ſoigner les foux, dont l'un eſt Sainte-Reſtitue à Soiſſons, & l'autre Saint-Mathurin en Beauce.

Si, quoi qu'en diſe Bodin, la lune a peu d'influence ſur notre globe & ſur la ſanté des hommes, on ne peut guere conteſter qu'elle n'en ait ſur les eaux de la mer : ſa relation avec les hautes & baſſes marées eſt trop marquée, pour que l'on puiſſe démentir à cet égard, ni Pline, ni Bodin. Mais nous ne ſommes pas obligés de reconnoître que cette planete ait beaucoup de rapport avec la complexion de la femme, quoiqu'il ſoit difficile de ſe refuſer auſſi à ne pas trouver quelque rapport entre les maladies des Dames, leurs groſſeſſes, leurs accouchemens, & les différentes phaſes de la lune.

Pour revenir au flux & reflux, les anciens Philoſophes ont haſardé de grandes abſurdités pour en établir la cauſe. Les uns ont conſidéré la mer comme un grand animal, dont la reſpiration produit cet effet. Platon, en rejetant cette ridicule idée, n'en a pas conçu une meilleure en conſidérant le flux & le reflux comme une fievre inter-

mittente. Poſſidonius, Diſciple de Zénon, eſt le premier qui a voulu régler le mouvement de l'Océan, conformément à celui des corps céleſtes : c'eſt le ſyſtême qu'adopte Pline. Quant à Ariſtote, il met trop d'obſcurité dans ſon explication, pour qu'on puiſſe comprendre au juſte ce qu'il veut dire. Entre les Modernes, ſans nous arrêter à l'idée du Jéſuite Leſſius, qui tranche la difficulté en diſant que c'eſt un Ange qui, par l'ordre de Dieu, agite ainſi réguliérement les eaux de la mer, nous dirons que Roger Bacon, plus ancien que le ſeizieme ſiecle, a attribué cet effet à la lune. Bodin eſt à peu près du même ſentiment ; mais Galilée fait dériver le flux & reflux, de la rotation de la terre. Après lui, Kepler & enſuite Newton l'ont expliqué par l'attraction. Deſcartes l'avoit déjà attribué aux tourbillons de matiere ſubtile : mais nous n'en ſommes pas encore au moment où nous devons examiner ces opinions modernes.

Ariſtote s'eſt imaginé que les animaux ne mouroient que dans le temps du flux ; il eſt ſûr que cette opinion eſt très-fauſſe.

Le fond de la mer eſt très-inégal, & probablement

probablement pareil à la ſuperficie de la terre; il y a de même des vallons profonds, & des montagnes; quelques-unes des plus hautes s'élevent juſques à la ſurface de l'eau; ce ſont les rochers & les écueils, ils ſont ordinairement ſecs & arides. Cependant, comme il y a ſur la terre des montagnes couvertes de bois & de prairies, on en trouve auſſi dans la mer. Selon Bodin, les arbres des forêts marines ſont le corail, que l'on trouve en grande quantité ſur les côtes d'Afrique, de Sicile, de Toſcane & de Provence. En allant d'Eſpagne & de Portugal aux Indes, on paſſe ſouvent ſur une belle & verte prairie, qui eſt ſeulement enfoncée ſous l'eau de douze ou quinze pieds. Les vaiſſeaux, en paſſant par-deſſus, arrachent une grande quantité d'herbes, & la mer en paroît toute couverte. On trouve auſſi de ſemblables fonds près de Malthe: on voit beaucoup de poiſſons ſe jouer ſur cette herbe, de maniere qu'on y fait une pêche abondante. Sur une côte d'Amérique, qui étoit déjà découverte au ſeizieme ſiecle, on trouve au fond de la mer des fleurs, ou du moins des mouſſes & des plantes marines, d'une forme & d'une couleur

assez agréables, pour qu'on en puisse orner les Chapelles & les Eglises, & que les femmes s'en servent pour parure.

Bodin s'est amusé à rechercher la cause du mal de mer, ou des vomissemens & angoisses que bien des gens souffrent en navigant; il n'a pas pu la trouver; & je ne crois pas que nous soyons encore venus à bout de la connoître mieux que lui. Il remarque que l'on souffre plus sur l'Océan que sur la Méditerranée. Jules César l'éprouva; lui & ses légions étoient accoutumés à naviguer sur la Méditerranée: quand ils s'embarquerent sur l'Océan pour passer dans la Grande-Bretagne, ils furent tourmentés par des maux de cœur, qui les réduisirent en tel état, que s'ils eussent trouvé quelque opposition à leur descente, ils auroient eu bien de la peine à l'effectuer.

Tout le monde sait que les eaux de la mer sont salées. Pour exprimer cette qualité, ou plutôt ce défaut de ces eaux, les Anciens prétendoient que Neptune avoit pour épouse la Nymphe *Salacia*, qui se tenoit toujours au fond de la mer, & ne se montroit jamais hors de ses eaux.

Il y a long-temps que l'on s'occupe

des moyens de deſſaler l'eau de la mer. Hippocrate & Pline parlent des recherches faites à ce ſujet; les Anciens la faiſoient bouillir, & quelquefois filtrer à travers des terres poreuſes, ou même des étoffes de laine : mais ces procédés étoient inſuffiſans, & on en a cherché de meilleurs ; celui qui eſt préférable eſt la diſtillation. Il a été fait de nos jours de grandes expériences ſur la maniere d'exécuter cette opération à peu de frais, & ſans être obligé de charger les vaiſſeaux d'une quantité conſidérable de bois & de charbon.

Au reſte, toutes les eaux ſont plus ou moins chargées de ſels ; Pline fait l'énumération d'un grand nombre qui ont des qualités particulieres : il y en a qui ſont ſi imprégnées de ſucs terreſtres & pierreux, que tout ce qu'on y jette ou qu'on y plonge, s'incruſte en aſſez peu de temps, & paroît changé en pierre ; cependant ce n'eſt qu'à la longue que ces ſucs pénétrent le bois, ou les corps animaux & végétaux : mais enfin, ces corps deviennent véritablement pierre. Il y a beaucoup de ces ſources pétrifiantes ; Pline en nomme pluſieurs ſituées en Carie ; & Bodin parle du ruiſſeau de

Tiretaine, près de Clermont en Auvergne. Il s'étend enſuite ſur pluſieurs autres fontaines merveilleuſes, entre autres, ſur les ſources d'eau chaude que l'on trouve dans le Padouan & dans la Toſcane; il dit qu'on y voit des grenouilles & des poiſſons accoutumés à la chaleur de ces eaux, & qui ne pourroient vivre dans d'autres plus froides. Il prétend qu'il y a dans la Toſcane une ſource, dont les eaux rendent blancs tous les animaux qui en boivent; & une dans la Béotie, qui rend noir juſques au lait des vaches qui s'en abreuvent. On peut croire qu'il y a quelque choſe à rabattre de ces obſervations; après quoi il eſt poſſible de les expliquer phyſiquement. Nous aurons bientôt occaſion de revenir ſur les eaux minérales.

Dans le ſoixante-cinquieme Chapitre du Livre ſecond, Pline examine ſérieuſement s'il y a des Antipodes. Comme de ſon temps on ne connoiſſoit qu'un hémiſphere, on pouvoit en douter; mais à préſent il n'eſt plus poſſible d'héſiter à cet égard; & cette opinion, qui a été condamnée dans les premiers ſiecles de l'Egliſe, parce qu'on l'entendoit fort mal, eſt aujourd'hui inconteſtable.

Il n'y a plus de gens assez imbécilles pour s'imaginer que nos Antipodes ont la tête en bas & les pieds en haut. On sent que les hommes sont par-tout aussi bien sur leurs jambes, que le seroient de petites mites imperceptibles qui se promeneroient sur un globe immense.

En parlant des longues navigations, Pline paroît avoir eu connoissance de deux ou trois grands voyages; l'un des flottes victorieuses d'Alexandre, qui firent le tour de l'Afrique, en partant du golfe d'Arabie, & arriverent jusques en Espagne, en doublant sans doute le Cap de Bonne-Espérance; l'autre d'un Carthaginois nommé *Hannon*, qui fit la même route, mais en sens contraire, & se rendit de Carthage en Arabie. Nous avons la relation de ce dernier voyage; il a été traduit en Grec; & c'est peut-être le morceau le plus curieux & le plus important qui nous soit resté sur la Géographie ancienne. Il prouve que cette route, dont on attribue la découverte aux Portugais, avoit été connue longtemps avant par les Carthaginois.

Pline nous apprend encore qu'un Proconsul Romain dans les Gaules, reçut en présent d'un Roi des Sueves, peuple

Barbare habitant au fond de la Germanie, quelques Indiens, qui, ayant été écartés des côtes de leur pays par la tempête, avoient ſi bien navigué, qu'ils étoient arrivés juſque dans la mer du Nord. Il ſeroit preſque impoſſible de croire que ce fût des Indiens Orientaux; ainſi cela doit s'entendre plutôt de quelques Américains, qu'on a auſſi appelés Indiens Occidentaux.

Les tremblemens de terre ſont un des plus ſérieux objets de l'attention de Pline; il en recherche les cauſes: mais ſa ſcience en Phyſique, ni même celle d'Ariſtote ſon Maître, n'étoient pas capables de découvrir celles de ce phénomene. C'eſt toujours l'air qui l'excite, ſoit qu'il ſouleve ſeul la terre, ſoit qu'il ſe joigne au feu ou à l'eau pour procurer ces terribles éruptions. Pline prétend que le temps des équinoxes eſt celui plus ordinairement marqué pour ces événemens. Nos Philoſophes du ſeizieme ſiecle font l'énumération des principaux phénomenes qui les accompagnent. La mer & les eaux s'enflent & s'élevent quelquefois alors, au point d'inonder & de ravager les Iſles & le Continent. Les Hiſtoriens Grecs & Latins citent quelques faits de cette eſ-

pece ; & long-temps après eux on a vu à Calais, l'an 1580, la mer ſe répandre de droite & de gauche, & inonder quelques parties de la France & de l'Angleterre. On entend ſouvent dans ces occaſions de terribles bruits ſouterrains ; tels furent ceux qui accompagnerent le fameux tremblement de terre qui ſe fit ſentir à Ferrare au mois de Novembre 1514, ſemblables à des coups de canon. Preſque toujours lorſque la terre tremble, tous les animaux ſont frappés de terreur, & ſentent en eux une commotion effrayante. C'eſt ainſi que dans un tremblement de terre arrivé à Dijon au commencement du ſeizieme ſiecle, tous les troupeaux s'enfuirent & ſe cacherent, avant même qu'on pût deviner de quels malheurs ils étoient menacés. Enfin l'eau des puits ſe trouble, des exhalaiſons puantes & ſulfureuſes ſortent de la terre ; tout annonce une exploſion qui effectivement éclate bientôt par des torrens de feu & de matieres ſulfureuſes. C'eſt ce qui arrive fréquemment à Naples & en Sicile, où les tremblemens finiſſent par les éruptions du Véſuve & du mont Gibel ou Etna. Les tremblemens qui ruinerent preſque entiérement la ville de Ferrare en 1570, &

celle de Spolette en 1574, ſont de ceux qu'on appelle *en abîme*, parce qu'à la fin la terre s'entr'ouvre, & que les villes, ou du moins un grand nombre de maiſons ſont englouties. En 1561, il arriva en Suiſſe un accident bien remarquable. Une montagne ſe détacha & s'écroula dans la plaine auprès d'un village nommé *Kling*, qui heureuſement ne fut pas écraſé tout entier. Pline fait mention de pluſieurs villes abîmées & renverſées par des tremblemens de terre & des éruptions de volcans; mais la plus remarquable de celles de ſon temps, eſt l'éruption dans laquelle il périt lui-même, l'an 79 de notre Ere. Ce fut alors que fut enterrée ſous les cendres du Véſuve la ville d'Herculanum, dont on a découvert les ruines il n'y a que quarante à cinquante ans. Trente-ſix ans après, il y eut un autre affreux tremblement de terre à Antioche, dont l'Empereur Trajan n'échappa qu'avec grande peine. Pedon, qui étoit Conſul avec cet Empereur, y fut écraſé. Le plus ſingulier événement dont Pline rend compte, c'eſt celui de deux montagnes, qui dans les environs de Modene en Italie, furent vivement ébranlées par un tremblement de terre, ſous les Conſulats

de Lucius Marcus & de Julius Sextus. Elles s'approcherent, ſe choquerent l'une contre l'autre avec fracas, en jetant feu & flammes, & reprirent enſuite chacune leur premiere place.

Pline traite des moyens dont on peut ſe ſervir pour ſe préſerver de ces affreux accidens; il conſeille d'habiter des maiſons aſſez baſſes & voûtées ſolidement. Certainement le conſeil eſt bon. Nos Phyſiciens du ſeizieme ſiecle, entre autres Maggio, Philoſophe Italien, qui avoit de la réputation, & dont l'Ouvrage a été traduit en François en 1575, ajoutent à ces précautions celles de dire beaucoup de prieres, de chanter des Litanies, de faire des proceſſions, & d'y porter des reliques.

Les plus longs tremblemens de terre durent quarante jours à diverſes repriſes; il y en a qui n'en ont duré que cinq, d'autres encore moins, & qui n'ont pas laiſſé que de cauſer de furieux ravages.

Maggio dit que les phénomenes dont nous venons de parler, ſont des accès de fievre de la terre; que les premieres ſecouſſes en ſont le friſſon, & les grandes exploſions le fort de l'accès. Il ajoute que le ſage Phyſicien, comme le bon Mé-

decin, tâte le pouls à la terre, pour juger de la force de la maladie, en prévoir les criſes, & y apporter les remedes convenables.

Les troiſieme, quatrieme, cinquieme, & ſixieme Livres de l'Hiſtoire Naturelle de Pline, ſont plus géographiques que phyſiques : ils contiennent la deſcription des régions de la terre connue de ſon temps, c'eſt-à-dire, moins de la moitié de celles que nous connoiſſons; encore la deſcription en eſt ſi imparfaite, que ce ne ſont proprement que des Mémoires ſur l'ancienne Géographie, preuves du peu d'inſtructions que l'on avoit alors en tout genre. Je parlerai plus amplement des ces Livres, lorſque j'examinerai ceux de Géographie & d'Hiſtoire du ſeizieme ſiecle; en attendant, on en peut tirer quelques remarques d'Hiſtoire Naturelle. Les voici.

Pline parle des Iſles qui ſont ſorties du fond de la mer, & il prétend que la belle & grande Iſle de Rhodes eſt dans ce cas; mais de temps (pour ainſi dire) immémorial, celle de Delos a la même origine, en remontant à des temps très-éloignés & preſque fabuleux : mais la naiſſance de celle de Théraſie ou Théramene

eſt plus récente ; elle ſortit de la mer 166 ans avant notre Ere. L'an 726 de Jéſus-Chriſt, parurent à côté d'elles quelques autres petites iſles, qui ſe joignirent par l'adjonction de quelques autres encore, en 1427 & 1573 : enfin en 1707, il y ſurvint encore de nouveaux changemens ; mais ils ſont poſtérieurs au ſeizieme ſiecle. Cette iſle s'appelle à préſent *Santorin* ; elle eſt dans l'Archipel, auprès de celles de Lipari & de Strongile ; celle-ci s'appelle aujourd'hui *Stromboli* ; elles renferment des volcans : auſſi la premiere étoit-elle conſacrée à Vulcain, & la ſeconde à Eole, & regardée comme l'habitation du Dieu des vents, parce que l'on peut juger par la façon dont ſe dirige la fumée de ces montagnes ardentes, des vents qui regnent, & même de ceux qui doivent s'élever.

Etant arrivé au moment de décrire l'extrémité de l'Europe, Pline nous apprend que c'eſt là qu'habite la nation des Hyperboréens, chez leſquels il y a ſix mois de jours & ſix mois de nuit ; par conſéquent le ſoleil ne ſe leve & ne ſe couche pour ces peuples que deux fois dans l'année. En quoi le Naturaliſte Latin donne une grande preuve de l'ignorance

de ſon temps, tant par rapport aux faits qu'à la phyſique. Si des jours & des nuits de cette longueur pouvoient ſe ſuppoſer, ce ne ſeroit que pour des habitans qui ſe trouveroient exactement placés aux poles du monde, de façon que l'équateur leur ſervît d'horizon de tous côtés. Mais perſonne n'a pénétré juſqu'à ce point-là; & dans les pays qui ne ſont pas exactement ſous la zone glaciale, on n'eſt guere privé de la lumiere du ſoleil que pendant environ deux mois; mais on en eſt conſolé par un long crépuſcule qui ſe fait encore voir pendant une grande partie de ce temps, & par de fréquentes aurores boréales, météores lumineux qui rendent la nuit plus claire. Pline ajoute quelque choſe d'infiniment plus abſurde, en avançant que les Hyperboréens ſement le matin, moiſſonnent à midi, & recueillent le ſoir les fruits de l'automne. Mais cela peut s'entendre, en conſidérant comme un ſeul jour tout le temps que le ſoleil eſt ſur l'horizon des Hyperboréens. Dans ce ſens, rien n'eſt plus vrai, puiſqu'il eſt certain que dans les pays du Nord la végétation eſt plus rapide que dans le reſte du monde. Du reſte, Pline fait un grand éloge des mœurs ſimples de ces peuples,

qui ignorent les vices & ne ſont ſujets à aucunes paſſions. Lorſqu'ils ſont las de vivre, ils terminent leur carriere en ſe jetant dans la mer du haut d'une certaine roche.

En faiſant la deſcription de la Mauritanie, Province d'Afrique, il parle des Canariens, peuple nommé ainſi du mot Latin *canis*, qui ſignifie chien. Il dit qu'ils ont reçu ce nom, parce qu'ils font leur principale nourriture de la chair de chien, que ces Barbares regardent comme un mets fort délicat, ainſi que les entrailles des bêtes féroces, qui ſont en grand nombre dans leur pays. Depuis long-temps on ne connoît plus les Canariens dans la terre ferme de l'Afrique; mais il eſt à préſumer que ce ſont ces Barbares, qui, ayant été chaſſés de leur pays, ſe ſont réfugiés dans les Iſles Canaries, ſituées vis-à-vis de leur continent, & auxquelles ils ont donné leur nom. Ces Iſles furent retrouvées, en 1417, par un Gentilhomme Normand, appelé Jean de Bethancourt. Il y trouva des Sauvages. De même Criſtophe Colomb trouva les Iſles de l'Amérique ſeptentrionale peuplées par la nation des Caraïbes, qui, ayant été chaſſée du continent de la Guyane, s'étoit retirée dans les Iſles du Vent ou Antilles,

& qui depuis a été preſque tout-à-fait détruite par les Européens.

Pline place dans l'Ethiopie les Egypans ou Satyres, moitié hommes & moitié chevres; les Atlantes, qui n'ont ni Loix ni mœurs, & ne ſe diſtinguent pas même les uns des autres par des noms. On prétend qu'ils ne rêvent jamais quand ils dorment, & que tous les jours ils maudiſſent le ſoleil à ſon lever, comme un tyran qui les tourmente & qui les brûle.

Il nomme les Blemmies, autres peuples Africains qui n'ont point de tête, mais une bouche & des yeux au milieu de l'eſtomac. Il ne donne point de preuve d'un fait auſſi difficile à croire; mais Vopiſcus, Hiſtorien Latin qui a écrit au quatrieme ſiecle, dit que l'Empereur Probus vainquit ces Barbares, & qu'il en conduiſit à Rome un certain nombre, qui ayant paru dans l'Amphithéatre, occaſionna au Peuple Romain la plus grande ſurpriſe.

Il regarde comme une Nation les Eſſéniens, qui étoient en aſſez grand nombre dans la partie déſerte de la Judée. Il dit qu'ils vivent d'une façon aſſez ſinguliere, ſans femmes, ſans argent, & ſéparés de tous les autres hommes, ne mangeant que des dattes & des ſauterelles; que,

quoique cette nation ne peuple pas, elle ſe ſoutient toujours par la quantité de gens dégoûtés du monde, qui viennent remplacer ceux qui meurent. On voit par ce récit, que les Eſſéniens étoient des Solitaires & des Anachoretes : ainſi le Naturaliſte tombe dans la même abſurdité qu'on reprocheroit à un Sauvage, qui ayant entendu parler de nos Moines, diroit que l'on trouve en France la nation des Capucins, celle des Carmes, des Jacobins, & la petite peuplade des Peres de la Trappe.

Il parle des Seres, peuples de l'Aſie, que l'on croit être ceux du Cataï, partie ſeptentrionale de la Tartarie voiſine de la Chine. Il dit que ces peuples font un grand commerce d'un duvet précieux qui croît ſur les arbres de leurs forêts ; que c'eſt une ſorte de laine blanche très-fine (c'eſt le coton), dont ils forment une étoffe très-déliée, preſque tranſparente, & d'une délicateſſe dont aucune de celles que l'on fabrique en Europe ne peut approcher (c'eſt la mouſſeline). Il ajoute que les Dames Romaines s'habillent de cette étoffe, & il trouve que cet ajuſtement eſt d'une indécence qu'il ne peut approuver ; car elle laiſſe appertevoir la beauté

& la fineſſe de leur peau, l'élégance de leur taille, & tout ce qu'elles peuvent offrir de charmes aux yeux avides du Public.

En décrivant les uſages des peuples de l'Inde, on voit que dès le temps de Pline on connoiſſoit dans ce pays les diſtinctions en pluſieurs *caſtes* ou tribus, dont chacune exerçoit une profeſſion différente; de ſorte que les Laboureurs n'étoient point confondus avec les Guerriers, ni les Matelots avec les Banquiers; ce qui eſt encore ſi bien établi dans ce pays là, que les caſtes ne communiquent point entre elles, & ne s'allient preſque jamais l'une avec l'autre.

Pline place les Pygmées dans l'Inde; cependant nous ne connoiſſons point à préſent dans cette contrée de peuples d'une petiteſſe ridicule. Ce ſont les Lapons, peuple du Nord, que l'on pourroit appeler ainſi; car le nom *Pygmée* vient d'un mot Grec qui ſignifie une coudée: ainſi, qui dit un Pygmée, dit un homme d'une coudée de haut.

On trouve dans le ſixieme Livre de l'Hiſtoire Naturelle un grand article ſur l'Iſle Taprobane, qui eſt aujourd'hui celle de Sumatra, ou, ſelon quelques Auteurs, l'Iſle

l'Iſle de Ceilan. Pline prétend que du temps de l'Empereur Claude, il arriva à Rome une ambaſſade des habitans de cette Iſle, qui donna de grandes connoiſſances ſur ſon étendue, ſes productions, ſes mœurs & ſon commerce. Entre autres choſes ſingulieres que ces Ambaſſadeurs raconterent de leur gouvernement, ils aſſurerent que quand leur Roi avoit commis quelque faute conſidérable, le Peuple ou le Sénat de la Nation le condamnoit à la mort; mais que cet Arrêt s'exécutoit ſans que perſonne osât mettre la main ſur la perſonne du Monarque; au contraire, tout le monde le fuyoit comme un peſtiféré; chacun lui fermoit ſa porte, & on ne lui accordoit aucun ſecours; ſi bien que réduit à errer dans les forêts, il mouroit de faim, ou étoit dévoré par les bêtes féroces.

Du temps de Pline, la grande ville de Babylone étoit déjà entiérement détruite; mais on ſavoit qu'elle avoit été ſituée à 90 mille pas de Séleucie (que l'on appelle aujourd'hui Bagdad).

Notre Auteur nous apprend encore que de ſon temps les Arabes ſe raſoient la barbe, à l'exception de celle qui couvre la levre ſupérieure, c'eſt-à-dire, les mouſ-

taches, & qu'ils ſe couvroient la tête d'une mitre, ou bonnet entouré d'une toile, d'où eſt venu le *turban*.

Il parle des efforts juſqu'à préſent inutiles, que l'on a faits pour couper l'Iſthme de Suès, & joindre la Méditerranée à la mer Rouge.

La plupart des Scythes de ſon temps étoient, dit-il, encore anthropophages; il compte parmi eux la Nation des Arimaſpes, qui n'ont qu'un œil au milieu du front; il y a dans leur pays des mines de pierres précieuſes fort riches. Ces peuples en font un certain commerce ſur leurs frontieres; mais pour les enlever, ils ſont obligés de combattre contre des animaux terribles; ce ſont les griffons. Il y a dans cette relation des articles tout-à-fait fabuleux: mais ce qui prouve que Pline n'étoit pas toujours auſſi mal informé, c'eſt qu'il parle de l'uſage où étoient les Scythes de boire dans des crânes humains, uſage qui a ſubſiſté long-temps parmi les peuples du Nord. Il ajoute qu'ils prenoient leur repas ſur des peaux humaines; que les Sarmates (aujourd'hui les Polonois) ne mangent que de deux jours l'un, en quoi ils ſont fort utiles à la guerre. Effectivement ces peuples, & ſur-tout les Tar-

tares, ſont encore aujourd'hui naturellement aſſez ſobres, & attendent longtemps patiemment l'occaſion de faire bonne chere & de bien boire.

J'ai déjà parlé ailleurs des Pſylles d'Afrique, qui vivoient ſans crainte avec les ſerpens, qui ne leur faiſoient aucun mal. Pline en place auſſi dans le Nord de l'Europe & de l'Aſie, auſſi bien que des Ophiogenes, dont la ſalive avoit la vertu de guérir les bleſſures que les ſerpens faiſoient aux autres peuples. Il prétend que les Pſylles reconnoiſſent ſi leurs femmes leur ont été fideles, ou du moins ne ſe ſont pas livrées à des étrangers, en expoſant leurs enfans, quand ils viennent de naître, au milieu des ſerpens. S'ils ſont vrais Pſylles, ces animaux les reſpectent, ſinon ils les dévorent. Les Marſes, peuples d'Italie, ont la même propriété que les Pſylles; elle leur vient de l'Enchantereſſe Circé, autrefois leur Reine.

Dans le même pays des Scythes, il place une Nation d'Androgines ou Hermaphrodites, qui ne ſont pas, comme ceux que nous connoiſſons, incapables de toute génération, mais qui au contraire ont à cet égard double facilité. Il dit, d'après Ariſtote, qu'ils ont le ſein gauche

comme les hommes, & le droit comme les femmes.

Il ſuppoſe qu'il y a auſſi des nations entieres d'Enchanteurs. Il croit qu'il y a dans les Indes des arbres ſi hauts, qu'une fleche, ſi fort qu'elle ſoit lancée, ne peut atteindre à leurs dernieres branches, & que les rameaux ſont ſi étendus, qu'ils couvrent tout un eſcadron de cavalerie. Revenant enſuite dans les plaines qui forment aujourd'hui les déſerts de la Tartarie, il y trouve des peuples à tête de chien, qui hurlent au lieu de parler; des Monocoles, qui, au lieu de marcher, ne font que pirouetter ſur une ſeule jambe; d'autres, qui ont de grandes oreilles qui leur deſcendent juſques aux genoux, &c... Pline accumule ici une ſi grande quantité de fauſſes relations, que c'eſt principalement d'après le contenu de ce ſeptieme Livre, qu'il a acquis la réputation d'un grand menteur. Cependant quelques-uns des faits que l'on regardoit comme les plus abſurdes dans ces relations, ont été trouvés véritables par les Voyageurs modernes; tant il vrai que ce qui ne répugne pas abſolument aux Loix eſſentielles & irrévocables de la Nature, peut toujours arriver.

Paſſant à des objets très-différens dans une autre partie de ce Livre, Pline parle des gens qui ont eu une prodigieuſe mémoire. Il cite l'exemple d'un certain Charmidas, qui avoit tant lu & tant retenu, que quand on vouloit ſavoir ce qui étoit contenu dans les Livres d'une grande bibliotheque, il n'y avoit qu'à le lui demander, il répondoit ſur le champ ſans avoir recours aux Livres mêmes.

Le Poëte Simonide a réduit la mémoire en ſcience, & en a fait un traité, à ce que dit Pline; mais il n'eſt pas parvenu juſqu'à nous.

Le même Auteur attribue l'invention d'acheter & de vendre, à Bacchus, Conquérant de l'Inde & de preſque toute l'Aſie. C'eſt lui auſſi qui le premier a porté le diadême pour marque de la ſouveraineté, & a reçu les honneurs du triomphe. Il a été diviniſé pour ces précieuſes inventions: Cérès a reçu le même honneur, pour avoir ſubſtitué le bled au gland, dont les hommes faiſoient auparavant leur nourriture; & Mercure, pour avoir inventé les lettres ou l'écriture.

Ce fut dans Athenes que l'on ſe ſervit d'abord de la brique, & que l'on trouva le ciment pour bâtir. Danaüs porta

d'Egypte en Grece l'uſage des puits, & des ſceaux pour en tirer de l'eau. Pline nomme auſſi les inventeurs des ouvrages en or, en argent, & en cuivre, dont les Cyclopes furent les premiers Ouvriers ; l'invention de la roue pour fabriquer des ouvrages de terre cuite, eſt due à Corhebus. Le premier qui fabriqua de petits ouvrages en bois, eſt Dédale ; il fit le premier uſage des outils de menuiſerie, dont les principaux ſont la ſcie & le rabot. L'Athénien Ariſtée imagina de tirer de l'huile des olives, de faire uſage du miel, & d'en compoſer la liqueur que l'on appelle *Hydromel.* Triptoleme eſt l'inventeur de la charrue.

L'Etat monarchique a commencé chez les Egyptiens. La premiere République a été celle qui s'établit à Athenes après la mort de Codrus. Le premier Tyran a été Phalaris d'Agrigente. Les Lacédémoniens firent les premiers eſclaves, & le premier jugement de mort a été rendu par l'Aréopage.

Le bouclier a été inventé à Argos, la cuiraſſe à Meſſene, le caſque, l'épée & la pique à Lacédémone, les bottes en Carie, l'arc & les fleches par Scythes, que l'on diſoit être fils de Jupiter, & qui a

donné ſon nom à la nation Scythe. La lance & le dard furent trouvés par Ætolus fils de Mars, premier Roi des Ætoliens; le javelot & la hache, par l'Amazone Pentéſilée; la fronde, par Enée; le belier, machine de guerre terrible qui ſert à abattre les murailles, par Epeus, qui s'en ſervit au ſiége de Troie. Bellerophon fut le premier qui monta des chevaux; & les Centaures, ſes diſciples, s'en ſervirent avant tous les autres peuples. Tiréſias inventa l'art d'interpréter les prodiges & les ſonges; Amphion, la muſique; Pan, fils de Mercure, le chalumeau ou la ſimple flûte; Orphée, la lyre; Linus, l'art du chant, en s'accompagnant de cet inſtrument. Les premiers vers héroïques ont été prononcés par les Oracles d'Apollon; Pline croit être aſſuré que ce fut bien avant la guerre de Troie. Danaüs navigua d'Egypte en Grece ſur un grand navire: avant lui on ne ſavoit que paſſer d'iſle en iſle, de côte en côte, dans de petits canots. L'uſage des rames fut inventé dans la ville de Coptos ſur le Nil en Egypte: Icare ſe ſervit le premier de voiles, & Dédale de mâts & d'antennes.

Après avoir nommé les Auteurs de tant

d'importantes inventions, dont je ne viens de citer qu'une partie, Pline s'occupe de celle des cadrans horaires, & des horloges. L'Inventeur des cadrans ſolaires fut Anaximenes de Milet, & le premier fut placé à Lacédémone. Lorſque les loix des douze Tables furent portées à Rome, on ne connoiſſoit d'autres diviſions de la journée, que par le lever & le coucher du ſoleil. Ce ne fut que quelques années après, que l'on interpola entre ces deux époques, l'heure de midi. Le premier cadran ſolaire fut porté à Rome par Papirius Curſor, & fut placé par ce Conſul, qui fut depuis Dictateur, dans le Temple de Quirinus ou Romulus, l'an de Rome 461. Ce cadran étoit fort imparfait, mais par la ſuite on le perfectionna, & on en établit d'autres. Enfin, l'an de Rome 595, Scipion Naſica fit connoître le clepſydre ou horloge d'eau, au moyen duquel on put meſurer les heures tant de nuit que de jour. Malgré l'imperfection & l'inconvénient de ces horloges, c'étoient encore les ſeuls que l'on connût du temps de Pline.

Les trente derniers Livres ſuivans de l'Hiſtoire Naturelle de Pline, peuvent ſe partager conformément aux ſyſtêmes

à préſent reçus pour l'Hiſtoire Naturelle, ſous trois grandes claſſes, que l'on appelle *regnes* ; ſavoir, le *minéral*, le *végétal*, & l'*animal* : l'homme eſt compris dans le dernier de ces regnes, & eſt le complément & l'ouvrage le plus parfait de la nature.

Il faut donc, pour mettre un peu d'ordre dans ce que je veux tirer des Ouvrages de Pline & des autres Phyſiciens connus au ſeizieme ſiecle, examiner d'abord tout ce qui a rapport au regne minéral, & expoſer tout ce que l'on ſavoit ſur cette matiere à cette époque, ſans ſuivre l'ordre des Auteurs qui en ont écrit, mais en obſervant plutôt quelles ſont les différentes ſubdiviſions qui ſe rapportent à cet objet. Je n'indiquerai que très-légérement les découvertes qui ont été faites ſur la Minéralogie & la Métallurgie depuis deux cents ans.

J'ai déjà eu ſouvent occaſion de dire que les Anciens traitoient l'Hiſtoire Naturelle ſans méthode, & très imparfaitement ; ils en ſavoient moins que nous, faute d'avoir fait un grand nombre d'expériences, & d'avoir décompoſé, à l'aide de la Chimie, les différentes productions du regne minéral : mais nous allons nous

conformer aux méthodes actuellement reçues, en nous bornant cependant à ce qui étoit connu il y a deux cents ans, & rapportant de préférence quelques obſervations, qui peut-être ſont à préſent aſſez ignorées, quoiqu'elles méritent attention du moins par leur ſingularité.

Le regne minéral comprend toutes les ſubſtances qui ſe tirent de la terre ou ſe trouvent ſur ſa ſurface, mais qui n'appartiennent ni au regne végétal, ni au regne animal. Le minéral eſt le plus imparfait des trois regnes, puiſque tous les animaux croiſſent, vivent, & ont du ſentiment, & que les végétaux croiſſent, vivent auſſi en quelque maniere, & meurent étant coupés & arrachés : mais les minéraux ne font que croître, ſans avoir une véritable vie, ni aucun ſentiment ; & c'eſt juſtement à cauſe de cela que nous commençons par ce regne, afin de nous élever par gradation, depuis les êtres matériels les plus imparfaits, juſqu'à l'homme qui eſt l'être le plus parfait.

Quoique l'eau ſoit un élément à part & très-différent de la terre, cependant on traite des différentes eſpeces d'eaux, en examinant les diverſes productions du regne minéral, parce que la pureté

de l'eau élémentaire ne peut-être altérée que par des parties terreſtres du genre minéral.

Les eaux de pluie qui tombent du ciel ſont les plus légeres & les plus ſaines; cependant elles ont encore une ſorte de peſanteur, & ſe chargent de quelques vapeurs en traverſant l'atmoſphere. D'ailleurs elles ne ſont quelquefois que repompées de la terre, & alors elles ſont infiniment plus chargées de particules terreſtres.

Les eaux de ſources, de ruiſſeaux, & de fontaines, ſont plus ou moins pures, à proportion que le terrein qu'elles traverſent, ou ſur lequel elles coulent, eſt plus ou moins chargé de particules groſſieres & de différentes qualités. De là viennent les vertus des eaux thermales & médicinales. Les eaux des fleuves & des rivieres, coulant en plus grand volume, contractent moins de ces propriétés nuiſibles ou ſalutaires. L'eau de puits étant ſouterraine, en a davantage. Les eaux ſtagnantes ſont d'autant plus ſujettes à les retenir, qu'elles n'ont aucun écoulement, & il arrive ſouvent que les vapeurs en ſont peſtilentielles & dangereuſes.

Les anciens Naturaliſtes nous ont

appris très-peu de choſes ſatisfaiſantes ſur les différentes qualités des eaux, ſur les moyens de les purifier & d'empêcher les inconvéniens des mauvaiſes eaux, ainſi que ſur les vertus des eaux minérales. Ils ignoroient l'art de les décompoſer & de les analyſer, auſſi bien que celui de les diſtiller, parce qu'ils étoient ignorans en Chimie, n'appliquoient point cette ſcience à la Phyſique ni à la Médecine, & ne la faiſoient ſervir, ni à la ſanté, ni au goût, ni au luxe. Les eaux minérales acquierent leurs diverſes qualités, par une opération chimique que la Nature fait elle-même dans le ſein de la terre ; c'eſt ſur quoi les Anciens, n'ont point aſſez réfléchi ; le ſeul haſard leur avoit fait reconnoître quelques eaux froides ou chaudes minérales ou thermales. Pline fait mention d'une fameuſe fontaine de l'Arcadie, dont l'eau étoit d'une nature ſi pernicieuſe, qu'elle rongeoit & perçoit les vaiſſeaux de métal dans leſquels on l'enfermoit, & faiſoit éclater les autres ; il paroît que c'étoit une eau minérale très-froide. Les Romains connoiſſoient auſſi quelques eaux chaudes, & s'étoient apperçu qu'elles étoïent quelquefois ſalutaires à ceux qui s'y baignoient. A préſent nous avons bien plus approfondi

cette matiere ; nous diſtinguons les eaux minérales en deux grandes claſſes, les froides & les chaudes. Les premieres ſont quelquefois ce qu'on appelle *acidules*, c'eſt-à-dire, qu'elles piquent la langue comme le vin de Champagne & la bierre ; *muriatiques* ou chargées de ſel marin, ou ammoniacal, on reconnoît ces qualités quand elles ſont fétides & volatiles, comme les ſels qu'on tire des animaux ; *vitrioliques* ou *alumineuſes*, en ce cas elles ſont aſtringentes ; *ſavonneuſes*, alors elles ont un œil laiteux, & ſont graſſes comme la leſſive de ſavon ; enfin il y a des eaux *bitumineuſes*, qui, quoiqu'elles contiennent beaucoup de parties de bitume faciles à enflammer, ſont froides quand ces parties ne brûlent pas.

Les eaux chaudes ſe diſtinguent auſſi par leurs différentes qualités : il y en a de *ſulfureuſes*, de *ſalées*, de *ferrugineuſes*, & de *vitrioliques*.

Je vais dire quelque choſe des eaux minérales qui étoient déjà connues en France au ſeizieme ſiecle, & ſur leſquelles quelques-uns des Auteurs de ce temps-là, tels que *Paliſſy*, *Banck*, & un petit nombre d'autres, ont écrit dans notre Langue, & je diſtinguerai, en parlant de

chacune, leurs différentes natures, qualités, & propriétés.

Les eaux chaudes, ou du moins tiedes, d'Aix en Provence, étoient fameuſes dès le temps des Romains; elles ont donné leur nom à la ville, & on les a appelées *Aquæ Sextiæ*, du nom de Caius Sextius, Proconſul Romain, qui commandoit en Provence du temps que Marius faiſoit dans ce pays la guerre aux Cimbres, plus de cent ans avant la naiſſance de Jéſus-Chriſt. Sextius fit arranger le local des bains d'Aix, qui étoient déjà en réputation d'être ſalutaires. Pline & Solin en diſent deux mots. A préſent on les prend tant en bains qu'en boiſſon. Elles facilitent la tranſpiration, jettent en dehors les humeurs qui occaſionnent les clous, guériſſent les maladies cutanées, & même quelquefois les paralyſies naiſſantes. Pendant que les Barbares dominerent dans la Provence, les bains & fontaines d'Aix furent dégradés, & les eaux oubliées; mais les Comtes de Provence de la Maiſon d'Anjou les firent rétablir, & au ſeizieme ſiecle elles étoient déjà remiſes en honneur. Elles ne ſont que légérement ſulfureuſes.

Il y a auſſi des eaux fort ſalutaires à

Aix en Savoie : elles ont été connues des Romains, puiſque ces bains furent réparés par l'Empereur Gratien, qui leur donna ſon nom, & elles s'appellent en Latin *Aquæ Gratianæ*; cependant nos Livres François du ſeizieme ſiecle n'en parlent pas.

Celles d'Aix-la-Chapelle étoient auſſi connues anciennement, puiſque les bains en ont été rebâtis du temps d'Adrien. L'Empereur Charlemagne en faiſoit un grand uſage ; la ville où elles ſont ſituées ne fait pas partie du Royaume, mais en eſt aſſez voiſine, ainſi que celles de Spa dont je parlerai à la fin de cet article, & ſur leſquelles on a écrit en François dès le ſeizieme ſiecle.

Les eaux d'Acqs ou de Dax ſont ſituées dedans & aux Fauxbourgs d'une Ville Epiſcopale en Gaſcogne, ſur les frontieres d'Eſpagne. Ces eaux furent connues des Romains dès le temps d'Auguſte. Il y a même des Auteurs qui ont fait dériver le nom d'Aquitaine, de ces eaux & de pluſieurs autres, que l'on trouve dans la Gaſcogne en trop grand nombre pour avoir été jamais tout-à-fait négligées; mais on n'en a pas toujours connu toutes les vertus.

On tire d'une des fontaines d'Acqs, en

abondance, un beau ſoufre, de l'eſpece qu'on appelle *ſoufre vierge*; il eſt du plus beau jaune citrin. Les bains qu'on prend dans cette fontaine font diſparoître la gale & les dartres; les poitrinaires & les aſthmatiques en reçoivent de grands ſoulagemens. La ſource la plus ſinguliere eſt celle qui ſe trouve au milieu de la ville, elle jette continuellement de gros tourbillons de fumée; l'eau en eſt toujours bouillante. De temps immémorial, les habitans s'en ſervent pour quantité d'uſages domeſtiques; ils cuiſent des œufs dans ſon baſſin; ils y plongent des cochons & des poules, pour les dépouiller de leurs ſoies ou de leurs plumes, & tranſportent de cette eau dans leurs maiſons pour pétrir leur pain: en la mêlant avec de l'eau commune, elle donne un goût agréable au pain; mais elles ne ſont bonnes à cet uſage que ſur les lieux.

Les eaux de Bagneres dans le Bigorre, Dioceſe de Tarbes, ont été auſſi connues par les Romains; ce qui eſt prouvé par quelques inſcriptions & pluſieurs monumens antiques qu'on y a trouvés: peut-être ont-elles été négligées depuis; mais dès le quinzieme ſiecle, elles étoient revenues à la mode, & le ſont encore: tous nos

nos Auteurs du ſeizieme en parlent. Elles ſont aſſez ſalutaires, ſans être fortes ; mais ce qui les rend recommandables, c'eſt l'agrément du vallon dans lequel leur ſource eſt ſituée au pied des Pyrénées ; & on les fréquente autant par parties de plaiſir, que forcé par la néceſſité. La fontaine de Salut, qui eſt la principale, eſt ferrugineuſe ; celle dite de la Reine, eſt purgative. On prend également ces eaux en bains ou en boiſſon.

Il y a d'autres eaux à Bagneres de Luchon dans le Comté de Comminges, à neuf lieues de l'autre Bagneres ; elles ont été connues auſſi anciennement que les précédentes, mais négligées enſuite pendant bien des ſiecles ; ce n'eſt que de nos jours qu'elles ſont redevenues à la mode. Elles ſont très-chaudes, & l'on eſt obligé de les tempérer pour s'y baigner. Les bains en ſont excellens contre les maladies de la peau ; & priſes intérieurement, elles ont fait depuis quelque temps de grandes cures : elles ſont ſulfureuſes, vitrioliques, &c.

Les eaux de Balaruc en Languedoc, à quatre lieues de Montpellier, n'ont commencé à être renommées qu'en 1569 ; mais depuis elles ont été d'un grand

uſage : elles ſont très-fortes, le goût en eſt fort ſalé, on s'y baigne, & on en boit, moins encore ſur les lieux, que tranſportées par toute la France, parce qu'alors elles perdent beaucoup de leur force ; elles ſont très-purgatives, ouvrent les pores, excitent les ſueurs, & ſont favorables aux paralytiques ; elles ne font point de mal à la poitrine, n'ayant aucune acidité. Le premier Traité publié de ces eaux, a été imprimé à Lyon en 1579.

Les eaux de Barege ſont actuellement encore plus en réputation que celles de Bagneres : ces ſources ne ſont qu'à trois lieues de diſtance l'une de l'autre dans les Pyrénées. Au ſeizieme ſiecle, on en connoiſſoit déjà les vertus ; mais elles n'étoient pas à beaucoup près auſſi fréquentées qu'elles le ſont aujourd'hui, vu la grande difficulté d'aborder dans ce lieu, & d'y réſider. De notre temps, l'utilité en ayant été reconnue, on a levé, non ſans peine, tous ces obſtacles ; cependant le lieu eſt toujours horrible & inhabitable pendant l'hiver ; dans cette ſaiſon, tous les habitans l'abandonnent, & deſcendent dans le vallon. Les bains de Barege ſont de la plus grande utilité contre les vieilles bleſſures, les tumeurs, les exoſ-

toſes, & même les obſtructions, quelques cauſes qu'elles puiſſent avoir.

Les eaux de Bourbon-Lancy, & de Bourbon-l'Archambaud, à onze lieues les unes des autres, ſont très-fameuſes, & étoient connues du temps des Romains. Celles de Bourbon-Lancy n'ont été remiſes à la mode qu'en 1580 : il y a un Livre ſur les ſecondes, imprimé en 1584. Les premieres ſe boivent, ſont purgatives, rétabliſſent les eſtomacs dérangés, & guériſſent les fievres opiniâtres ; elles ſont très-chaudes, bitumineuſes, & ſulfureuſes ; cependant elles n'ont ni ſaveur ni odeur. Ceux qui ont eu des attaques de paralyſie & d'apoplexie les prennent en bains & en douches, pour détruire les ſuites de ces maladies. On prend de la même maniere celles de Bourbon-l'Archambaud ; elles ont les mêmes qualités ; le lieu & les bains étant plus commodes, elles ſont plus fréquentées.

Bourbonne-les-Bains eſt en Champagne, à cinq lieues de Langres. Ces eaux ont été connues des Romains, &, comme bien d'autres, oubliées enſuite, & retrouvées. Le premier Livre François que l'on lit imprimé ſur ces eaux, eſt de 1590 :

elles ſont très-chaudes, ferrugineuſes, ſulfureuſes, & bitumineuſes; on les prend en bains & en douches : elles ſont utiles pour une infinité de maladies différentes, ſur-tout pour les ſuites de paralyſies & de bleſſures.

Les eaux de Cauterets en Bigorre, ſont citées par les mêmes Auteurs qui parlent de celles de Bagneres & de Barege. Elles ſont ſulfureuſes, un peu ferrugineuſes, & légérement ſalées; on s'y baigne, & on les boit : elles ne ſont nulle part meilleures qu'auprès de la fontaine même; cependant elles ſe tranſportent quelquefois juſques à Paris. Ce ſont celles qui conviennent le mieux aux poitrinaires.

Les environs de Clermont en Auvergne ſont remplis de ſources d'eaux minérales, dont quelques-unes ſont ſalutaires; les autres ont des qualités fort ſingulieres; car une d'entre elles charie une ſi grande quantité de ſucs pierreux, qu'ils pétrifient tout ce qu'on y plonge, & même les roues des moulins, dont ils arrêtent l'activité.

Les eaux de Digne, Ville Epiſcopale en Provence, à ſeize lieues d'Aix, ſont renommées très-anciennement, principalement pour les bains. Ces eaux ſont

chaudes, piquantes, & contiennent du ſoufre : elles purgent ceux qui les boivent. Une particularité des fontaines de Digne, c'eſt qu'elles ſont remplies de ſerpens, qui ne ſont nullement dangereux, quoique ceux qui ſe trouvent dans les montagnes des environs le ſoient infiniment.

Dès le quatorzieme ſiecle, Guillaume Boyer, Podeſtat d'Avignon, Philoſophe & Poëte Provençal, écrivit un Livre ſur les bains de Digne, ſur la fontaine ſulfurée d'Aix en Provence, & ſur la fontaine de Vaucluſe. Cet Ouvrage n'a point été imprimé ; mais on le trouve parmi les Poéſies de l'Auteur en manuſcrit, dans un Recueil d'anciens Poëtes Provençaux, & de quelques Auteurs en proſe, dont j'ai une copie d'après les manuſcrits du Roi.

Forges eſt un Bourg en Normandie, à ſept lieues de Rouen, & environ dix-huit de Paris. Ses eaux étoient connues dès le ſeizieme ſiecle : mais leur grande illuſtration eſt venue du voyage qu'y fit, en 1631, le Roi Louis XIII, Marie-Anne d'Autriche ſa femme, & le Cardinal de Richelieu. C'eſt depuis cette époque que les trois principales fontaines

de Forges ont pris le nom de Royale, Reinette, & Cardinale. Ces trois ſources ſont plus ou moins chargées de parties de fer, & de ſel terreſtre. Elles diſſipent les obſtructions, rétabliſſent les foibleſſes d'eſtomac, & paſſent pour rendre les femmes fécondes.

Il y a quelques eaux minérales auprès de Grenoble en Dauphiné. La ſource la plus remarquable de cette Province eſt la fontaine brûlante, ſituée à trois lieues de la Capitale, au pied d'une montagne; l'eau n'en eſt point chaude par elle-même, mais elle s'échauffe & elle bouillonne lorſque les flammes ſe font paſſage à travers de la terre ſur laquelle elle coule; ce qui arrive de temps à autre, ſur-tout aux approches des changemens de temps. Ces flammes ſont bleues, violettes, & de différentes couleurs: elles allument les flambeaux, & autres matieres combuſtibles qu'on leur préſente. Il n'eſt pas douteux qu'elles ont pour foyer un réſervoir de ſoufre renfermé dans l'intérieur de la terre. Cependant on ne recueille point de ſoufre ſur ce terrein; & ces eaux quelquefois brûlantes ne ſont jamais médicinales.

Luxeuil, petite Ville en Franche-

Comté, dépendante d'une fameuſe & riche Abbaye, contient des ſources d'eaux chaudes connues du temps des Romains, comme cela eſt prouvé par les inſcriptions & les ſtatues qui y ont été trouvées, & qui portent le nom de Jules-Céſar : mais le lieu ayant été entiérement ruiné par Attila, & ne s'étant rétabli qu'à la faveur des miracles opérés par Saint Colomban, les eaux ont été long-temps oubliées, & ce n'eſt que peu à peu qu'elles ont eu de nouveau quelque réputation. On ſe baigne à Luxeuil, & l'on y boit les eaux. Les diverſes ſources ont différentes qualités ; il y en a de froides & de chaudes : généralement elles ſont onctueuſes, & ne ſont pas déſagréables à boire : elles ſont bonnes pour l'eſtomac, & contre les obſtructions.

Les eaux du Mont-d'Or en Auvergne paſſent pour avoir beaucoup d'efficacité contre pluſieurs maladies, & elles ont une grande réputation ; mais le lieu eſt ſi écarté, & ſi horrible, que l'on ne s'y rend que lorſqu'on croit avoir un véritable beſoin de prendre ces eaux : elles ſont ſituées au pied de la plus haute montagne de cette Province, à ſept lieues de Clermont. Elles ont été con-

nues du temps de Jules-Céſar, lorſqu'il faiſoit la guerre dans ce pays; le bain principal porte encore ſon nom, & eſt certainement de conſtruction Romaine. L'eau, dont la ſource eſt dans ce bain même, eſt très-chaude, & preſque bouillante : on s'en ſert pour donner la douche, parce qu'elle ſe rafraîchit en ſe tranſportant. On entre, pour ſe baigner, dans les bains découverts, qui ſont plus bas que la ſource. Il y a une derniere fontaine dont on boit l'eau. Tous les Auteurs qui ont fait mention des eaux d'Auvergne, exaltent celles-ci comme les plus merveilleuſes.

Les eaux minérales de Plombieres ſont les plus fameuſes de toutes celles qui ont leurs ſources dans les montagnes des Voſges, qui en produiſent un grand nombre. La preuve de l'ancienne réputation de celles-ci, c'eſt que les Romains y ont fait bâtir un ſuperbe édifice pour ſervir aux bains; il ſubſiſte encore, & on en admire la conſtruction. Les Hiſtoriens de tous les ſiecles juſqu'au nôtre, ont toujours parlé de ces bains. Le Bourg faiſoit déjà partie du Duché de Lorraine au treizieme ſiecle. Les Ducs ont accordé quelques droits ſur ce lieu aux Dames

de Remiremont : cependant ils en ont quelquefois fait porter le nom à des Princes cadets de leur Maiſon. Pluſieurs Auteurs ont écrit en Latin ſur ces eaux, dans les quinzieme & ſeizieme ſiecles. Dubartas en a fait l'éloge en vers François. Jean le Bon, Médecin du Duc de Guiſe, eſt le premier qui nous a donné une Diſſertation ſur les vertus des eaux de Plombieres, imprimée en 1576. En 1581, parut un ſecond Ouvrage ſur le même ſujet. Dans le dix-ſeptieme & le dix-huitieme ſiecle, on en a écrit bien d'autres. Un des plus grands bains de Plombieres, qui appartient aux Dames de Remiremont, eſt appelé le bain de la Reine. D. Calmet fait remonter l'origine de ce nom juſqu'à la premiere Race de nos Rois. Alors une Reine Douairiere d'Auſtraſie devint Abbeſſe de Remiremont, & ce fut elle qui donna ce bain aux Dames de ſon Chapitre. On prend les eaux de Plombieres de toutes ſortes de façons, en bain, en douche, & en boiſſon; elles ſont chaudes, mais modérément; &, ſuivant les différentes ſources, elles ont des qualités particulieres : la plupart ſont ſavonneuſes. Nous ne nous étendrons pas ſur

les maladies auxquelles elles ſont propres, & ſur les cures qu'elles peuvent faire, puiſque, comme nous l'avons dit, les Livres ſur ce ſujet ſont très-multipliés.

Les eaux de Pougues ne remontent pas à une ſi haute antiquité que celles de Plombieres ; le ſeizieme ſiecle eſt l'époque de leur plus grande réputation : le lieu eſt ſitué à deux lieues de Nevers, ſur la route de Paris. On ne ſe baigne point dans ces eaux, mais on les boit. Au ſeizieme ſiecle elles attiroient beaucoup de buveurs : un Prince de Mantoue vint du fond de l'Italie pour les prendre, & s'en trouva très-bien ; ce qui engagea Catherine de Médicis & Henri III à s'y rendre. Henri IV, & Louis XIV les buvoient, en les faiſant tranſporter aux environs de Paris. Apparemment qu'on a rabattu depuis de la haute opinion que l'on avoit de leurs vertus ; car on les a aſſez long-temps négligées. De nos jours elles ſont redevenues à la mode. Pendant le temps de leur réputation, il y a eu trois ou quatre Ouvrages en proſe de différens Médecins, & un Poëme, compoſés en leur honneur. L'Auteur du Poëme eſt Jean de Maſſac. Ces eaux ſont

tout-à-fait ferrugineuſes, & bonnes pour les eſtomacs délabrés.

Les eaux de Vals ſe trouvent dans un Bourg du Vivarais, à cinq lieues du Rhône : elles étoient fort en réputation au ſeizieme ſiecle ; & un certain Préſident d'Expilly, dont j'ai déjà eu occaſion de parler, en a fait l'éloge. Peut-être ſont-elles encore fréquentées par quelques gens du pays ; mais plus communément on les fait venir à Paris, & l'on s'en ſert pour purger ceux qui ſont d'un tempérament très-fort, parce qu'elles ne font leur effet que par le vomiſſement. Si elles le procurent à plus de cent lieues de leur ſource, on peut juger quelle eſt leur force ſur le lieu même. Il y a des cas où il eſt à propos de s'en ſervir pour donner des ſecouſſes violentes, & procurer d'abondantes évacuations.

Les eaux de Vichi en Bourbonnois ſont plus douces, & peuvent ſe boire de ſuite pendant pluſieurs ſemaines, ſans purger avec violence ; leur effet eſt auſſi doux que ſûr : elles ſont tiedes, & on ſent, au goût, qu'elles ſont ſulfureuſes & ferrugineuſes. On diſtingue à Vichi ſix ſources différentes plus ou moins fortes, mais toujours de la même nature,

& produiſant les mêmes bons effets, ſurtout pour les ſuites des maladies de foie. On y envoie, pour ſe rafraîchir & ſe repoſer, ceux dont l'uſage d'autres eaux plus fortes a échauffé le tempérament.

Je ne parlerai guere des eaux minérales & médicinales étrangeres à la France, par la raiſon que l'on n'a rien écrit en François à leur ſujet dans le ſeizieme ſiecle; il n'y a que ſur les eaux de Spa que nous avons un petit Ouvrage dans notre Langue, imprimé à Liege en 1577. L'Auteur s'appeloit Gilbert Lemborch, Médecin attaché à ces eaux; & il eſt à remarquer que la famille de cet Ecrivain continue depuis deux cents ans de vivre dans ce lieu, d'y exercer les mêmes fonctions de Médecin, & d'écrire ſur les vertus de ces eaux. Spa eſt ſitué dans les Ardennes, à neuf ou dix lieux de Liege; l'Evêque & Prince de cette Ville eſt le Seigneur de ce Bourg. C'eſt avec aſſez de fondement que M. Lemborch croit trouver dans le Livre trente-unieme de l'Hiſtoire Naturelle de Pline, un paſſage relatif aux eaux de Spa, & qui ne peut même s'appliquer qu'à elles. Pline dit que dans le pays des Tongriens (aujourd'hui le pays de Liege),

on trouve une fontaine dont l'eau a le goût du fer, qui purge, guérit les fievres tierces, & eſt bonne pour ſoulager ceux qui ſont attaqués de la pierre & de la gravelle. Ces vertus ſont préciſément celles des eaux de Spa, qui, depuis le temps des Romains juſqu'à préſent, ont toujours continué d'être fameuſes dans les Ardennes, & toujours bues; au lieu que celles d'Aix-la-Chapelle, ſituées à quelques lieues dans le même pays, ont toujours été plutôt priſes en bain qu'en boiſſon.

Il y a pluſieurs ſources d'eaux à Spa: les deux principales s'appellent la *Savonniere*, & le *Pouhon*. Le nom de ſavonniére, que l'on donne à la premiere, eſt Allemand. C'eſt celui que portoit autrefois le rocher où eſt la ſource de cette fontaine. Le nom de Pouhon, & celui de Geronſtere, qu'on donne à une autre fontaine auprès de Spa, ont la même étymologie. Les Ecrivains du ſeizieme ſiecle ignoroient, comme nous l'avons dit, l'art d'analyſer les eaux: ainſi il s'en falloit bien qu'ils connuſſent tout ce qui entre dans la compoſition faite par la nature de celles de Spa; mais du moins ſavoit-on déjà qu'elles étoient très-ferrugineuſes. Le Médecin Lemborch aſſure qu'on en peut boire en tout temps

ſans inconvénient ; mais il convient que les vrais mois pour en faire uſage, ſont Mai, Juin, Juillet, & Août ; qu'en arrivant aux eaux, il faut les boire le matin en petite quantité, & enſuite augmenter le nombre des verres, ſelon que le Médecin le juge convenable au tempérament du buveur d'eau ; qu'il faut laiſſer auſſi au Médecin le choix de la ſource où l'on doit aller boire ; quelquefois l'on peut paſſer d'une ſource à l'autre. On peut dîner quelques heures après avoir pris les eaux, & quand elles ont bien paſſé. Il faut obſerver de ne manger à ce repas que du bouilli, du rôti, & n'uſer que de peu de ragoûts ſans épices, ni fruit, ni laitage ; mais ſeulement au deſſert, de confitures confortatives pour l'eſtomac. On doit uſer pour boiſſon, de vin du Rhin & de Moſelle, & les couper avec l'eau de la fontaine. Il permet & recommande même la promenade & l'exercice de la danſe, pourvu qu'il ſoit modéré. L'enumération des maladies dont guériſſent les eaux de Spa, eſt fort étendue. Quoiqu'il y ait déjà plus de deux cents ans que M. Lemborch ait écrit, il cite un nombre conſidérable de cures importantes dans tous les genres, dont on

étoit dès-lors redevable aux eaux de Spa.

S'il y a des eaux ſalutaires, il y en a bien auſſi de nuiſibles; nos anciens Naturaliſtes, & ceux du ſeizieme ſiecle, en citent de funeſtes exemples. Paliſſy prétend que dans le Bigorre, Province qui fournit d'ailleurs tant d'eaux minérales ſalutaires, il y a beaucoup d'eaux qui donnent la fievre à tous ceux qui en boivent. Celles trop froides par leur nature, celles qui proviennent de neiges fondues, enfin celles qui entraînent des particules dont nous ne connoiſſons quelquefois pas l'origine, & qui ſont imperceptibles, mais pernicieuſes, procurent à ceux & à celles qui en boivent, des goîtres. C'eſt à cauſe de cela que les habitans d'une partie de la Savoie, du Dauphiné, de la Suiſſe, & ſur-tout ceux du Valais, ſont ſujets à ce fâcheux accident.

Il y a des fontaines ſalées, qui, ſans être médicinales, ſont d'une grande utilité, puiſqu'elles multiplient une denrée auſſi néceſſaire que le ſel dans les pays éloignés de la mer; les plus anciennes de ces fontaines qui ſoient en France, ſont ſans contredit celles de Salins en Franche-Comté. Elles étoient connues du temps des Romains, & ont continué d'être d'un grand produit au pays où

elles ſe trouvent, ſous les différens Souverains qui l'ont gouverné, juſqu'à ce que Louis XIV en ait fait la conquête. Depuis le commencement du ſiecle où nous vivons, on a beaucoup perfectionné la façon de tirer le ſel des eaux ſalées : on a auſſi découvert & mis en valeur pluſieurs fontaines de ce genre, inconnues juſqu'à nos jours, ou dont on ne faiſoit aucun uſage. C'eſt en Lorraine & en Franche-Comté que l'on a ouvert un plus grand nombre de ces mines, ſi riches & ſi profitables pour les Fermiers généraux du Roi.

Nous ne pouvons trop répéter que les Anciens ne claſſoient point les objets de la Phyſique & de l'Hiſtoire Naturelle ; ils ne diſtinguoient point la nature des terres, & n'y remarquoient que les différences les plus évidentes. Aujourd'hui nous diviſons méthodiquement toutes les eſpeces de productions appartenantes au regne minéral.

Pour parvenir à bien établir ces diſtinctions, il paroît que la meilleure maniere eſt de regarder d'abord ce que la terre nous offre au dehors, ſans nous donner la peine de creuſer dans ſon ſein, & enſuite de pénétrer dans l'intérieur du globe pour connoître tout ce qu'il renferme, du

du moins autant que nous pouvons le ſavoir.

La terre ſimple & élémentaire ne ſeroit qu'une pouſſiere compoſée de petites parties toutes incohérentes, que l'air ſeul diviſeroit, & que le vent emporteroit aiſément; mais une pareille terre ne ſeroit pas propre à la végétation à laquelle elle eſt deſtinée par l'Être ſuprême. La terre ſur laquelle nous marchons eſt plus ou moins compacte ou molle, dure & ſeche, ou poreuſe & humide; elle reçoit de petites parties végétales ou animales originairement émanées d'elle-même; elle les reprend, & à l'aide d'autres particules ſablonneuſes & pierreuſes, elle les repétrit, les refond, & enfin leur fait prendre encore une fois la forme des différens corps qui compoſent le regne végétal & l'animal.

Les terres argileuſes ſont les plus diſpoſées à être productives. De leur nombre ſont les terres labourables, le limon, & le terreau. De l'argile tout à fait deſſéchée viennent les terres à tuile, à brique, à pipe, &c. celles à potier, & à foulon ou glaiſes, ſont formées d'une argile plus graſſe & plus onctueuſe. La tourbe eſt du nombre des terres argileuſes; elle eſt

mêlée, comme le terreau, de ſubſtances végétales détruites & décompoſées ; mais, ſuivant le lieu où on la prend, la profondeur de laquelle on la tire ; & les parties de feu ou d'eau qui s'y mêlent, elle eſt plus ſeche ou plus humide, & plus ou moins inflammable.

Les terres calcaires ſont différentes des argileuſes, en ce qu'elles ſont plus compactes, & plus analogues aux pierres, quoiqu'elles n'aient pas leur dureté. Le mot de calcaires leur a été donné de la chaux, parce que les pierres de ce genre peuvent ſe calciner & être réduites en chaux.

Les principales d'entre elles ſont la craie & la pierre à plâtre. Les Naturaliſtes rangent même dans cette claſſe les marbres & les albâtres ; le ſable, les grès, & les cailloux, ſont une troiſieme eſpece de terre ou pierre.

Les terres mixtes ſont compoſées du mélange des eſpeces précédentes. C'eſt ainſi que du mélange de la craie, de la glaiſe, & du ſable fin, il réſulte une terre compoſée, qu'on appelle *marne*, qui eſt d'une grande utilité pour l'engrais des champs. On croyoit autrefois que la marne ne ſe trouvoit que dans certains cantons ; mais on a reconnu qu'elle étoit beaucoup plus

commune & plus généralement répandue. De la mixtion de deux terres, l'une argileuſe, & l'autre calcaire, réſulte la terre à porcelaine. L'on a cru long-temps qu'elle ne ſe trouvoit qu'à la Chine ; mais l'on a enſuite reconnu qu'elle exiſtoit en Saxe, dans une montagne proche de la ville de Meiſſen. Depuis peu on a vérifié, qu'en combinant une belle argile blanche, qu'il eſt aiſé de ſe procurer en France, & du ſable broyé au moulin, on pouvoit ſe procurer du moins l'équivalent du *Petunt-Sée* & du *Kaoli* de la Chine. C'eſt avec cet aſſemblage que l'on fait, après l'avoir cuite & peinte à pluſieurs repriſes, la belle porcelaine de France, dont la manufacture eſt à Seve, entre Paris & Verſailles. S'il manquoit encore quelque choſe à la perfection de la pâte de cette porcelaine, la beauté des formes & le goût des deſſins en dédommageroient.

Les bols ou terres ſigillées ſont du genre des terres argileuſes. Les anciens Naturaliſtes en ont beaucoup parlé, & les ont trouvées dignes de leur attention, parce qu'ils leur attribuoient des vertus ſingulieres. Nous n'avons point proprement de ces eſpeces de terres en France ; nous ne nous ſommes pas même embar-

raſſés de les y chercher. Du temps qu'on leur attribuoit de grandes vertus, on les faiſoit venir d'Arménie & de l'Iſle de Lemnos. On les appeloit terres ſigillées, parce que, pour les reconnoître, on les marquoit d'un cachet. Au ſeizieme ſiecle on en tiroit de Patna dans le Mogol. On prétend à préſent qu'il y en a d'excellentes dans le Portugal; mais on ne s'empreſſe plus guere de ſe les procurer. L'on s'eſt enfin convaincu que ces terres argileuſes ſont tout au plus des abſorbans, qui, dans quelques occaſions, peuvent faire quelque bien au corps humain, mais qui, dans aucun cas, ne ſont pas de grands ſpécifiques. Gallien prétend que la terre de Lemnos, la plus précieuſe des ſigillées, eſt un excellent contrepoiſon, qu'elle guérit des ulceres, & même de la rage. A préſent la ſeule terre abſorbante dont nous faiſions quelque cas, eſt le cachou, qui eſt une terre brune ou noire du Japon.

Le ſable forme, pour ainſi dire, la ſemence des cailloux; il eſt répandu ſur la terre extérieure en grains plus ou moins conſidérables. Il y a du ſable fin que l'on confondroit preſque avec la pouſſiere, ſi ſes parties n'étoient pas toujours aiguës;

d'ailleurs il eſt ſuſceptible de ſe liquéfier & de ſe vitrifier au feu. Une autre eſpece de ſable a le grain un peu plus gros ; c'eſt celui qui remplit le fond des belles rivieres & des clairs ruiſſeaux. On rend plus doux au marcher les grands chemins, les bois, ou les jardins, en y répandant ces ſables, dont le plus gros s'appelle communément *gravier*. Le ſable eſt ordinairement ſtérile ; cependant il y a quelques plantes même des vignes, qui, jetant leurs racines dans la terre au deſſous du ſable, pénetrent à travers. Les bancs de ſable conſidérables qui ſe trouvent ou au fond des rivieres, ou dans la mer, contiennent quelquefois des particules métalliques ; mais c'eſt accidentellement, & lorſque ces particules y ont été entraînées du haut des montagnes.

Les pierres à bâtir ſont compoſées de terres calcaires & de ſable : elles ne ſe trouvent pas ordinairement ſur la ſurface de la terre ; mais communément les carrieres n'en ſont pas profondes. La meilleure pierre à bâtir eſt celle qui eſt aſſez tendre lorſqu'elle ſort de la carriere pour être aiſément taillée, mais qui étant employée durcit à l'air.

L'ardoiſe, comme la pierre à bâtir, ſe

trouve dans des carrieres plus ou moins profondes : on la tire plus ou moins épaiſſe d'une ſubſtance, qui s'appelle en général *ſchiſte*, & qui, toujours aiſée à diviſer en feuilles & lames minces, eſt ce que nous appelons ardoiſes. Dans l'état de bloc ou maſſe, elle pourroit ſervir à bâtir : on l'emploie même ainſi dans quelques pays, d'autant mieux qu'étant aiſée à couper au ſortir de la carriere, elle ſe durcit à l'air : dans le ſecond, on s'en ſert pour couvrir les maiſons. Tel eſt l'uſage que l'on fait en France des belles & abondantes carrieres ſchiſteuſes de l'Anjou. L'ardoiſe eſt quelquefois d'un bleu ſombre & noir, quelquefois griſe & même rougeâtre. Ces différentes nuances viennent de la qualité des eaux qui traverſent les carrieres d'ardoiſe, & des parties métalliques dont elles ſont chargées. On trouve toujours beaucoup d'eau dans les carrieres d'ardoiſe.

La pierre de grès eſt un aſſemblage de grains de ſable conglutinés enſemble. Le grès ſe trouve dans la terre, & s'éleve au dehors en maſſe ou rocher, dont une partie forme des montagnes plus ou moins élevées ou profondes. Communément le grès eſt aiſé à briſer, & même à broyer,

ſur-tout lorſqu'il n'a pas été expoſé long-temps au ſoleil & à l'air extérieur qui le durciſſent. C'eſt avec le grès extérieur que l'on fait le pavé à Paris ; celui tiré de l'intérieur de la terre, eſt plus tendre & plus mou ; on s'en ſert auſſi à Paris pour mettre dans les fondemens des bâtimens, & pour la conſtruction des murailles légeres, ainſi que du moëllon. Les pierres à émouler, & les pierres à filtrer, ſont auſſi de grès. C'eſt en pulvériſant le grès qu'on fait le ſablon.

Enfin, l'eſpece de pierre la plus dure eſt le caillou ; c'eſt un mélange d'argile & de ſable, mais parvenu à un point de dureté ſi grand, qu'il fait feu quand on le frappe avec l'acier. Expoſé à un grand feu, il ſe vitrifie. Le caillou ordinaire eſt ce qu'on appelle la pierre à fuſil ; il ſemble avoir de la diſpoſition à la tranſparence : mais il y en a encore d'autres plus durs & plus opaques, qui tombent du haut des montagnes élevées, & ſont entraînés par les torrens ; on les appelle cailloux roulés : il y a auſſi des cailloux qui, dans l'intérieur de la terre, acquierent des qualités qui les rendent plus précieux ; tels ſont les agates & les pierres dures précieuſes. Nous allons entrer dans le détail de ces

différentes eſpeces de pierres, en examinant celles qui ſe trouvent dans l'intérieur de la terre.

On comprend ſous le nom général de foſſiles, toutes les ſubſtances que l'on trouve dans la terre, en y pénétrant plus ou moins profondément. Elles ſe rapportent bien à un certain point aux terres & aux pierres qui ſe voient en dehors du ſol; mais elles y ſont plus ou moins altérées, ſuivant qu'elles ſe mêlent entre elles : l'eau eſt preſque toujours le véhicule de ces ſortes de mélanges.

On trouve d'abord dans la terre, ſans y creuſer bien profondément, des débris de toute eſpece de corps d'animaux & de végétaux enſevelis dans le limon, ou même quelquefois dans des ſubſtances pierreuſes plus dures. On rencontre à peu près aux mêmes diſtances, des pierres aſſez tendres, tel que le tuf, d'autres plus dures, comme le marbre, & des eaux, ſources, ou fontaines ſouterraines, qui forment l'eau de nos puits, &c.

Il faut creuſer beaucoup plus bas, pour entrer dans les mines : c'eſt là que ſont renfermés les véritables tréſors de la Nature, les métaux, les minéraux, les

pierres précieuſes, les criſtaux, & ces pétrifications extraordinaires, phénomenes ſinguliers qui méritent toute notre admiration : auſſi l'étude du Phyſicien & du Naturaliſte, examinant, autant qu'il le peut, l'intérieur de la terre, eſt-elle diviſée en trois grandes parties ; l'Oryctologie ou étude des foſſiles, parmi leſquels on doit diſtinguer les ſels & les bitumes, les coquilles foſſiles, &c. la Minéralogie, & la Métallurgie.

Aucuns des anciens Auteurs Grecs & Latins, ni ceux qui ont écrit en François au ſeizieme ſiecle, n'ont traité avec méthode de ces trois Sciences; ils ne connoiſſoient pas même le nom de la premiere; mais ils nous ont laiſſé, pour ainſi dire, au haſard une infinité de remarques curieuſes ſur ces objets. Malheureuſement quelques-unes de ces remarques ſont très-haſardées, & ont même été reconnues pour fautives. Pour n'en point être étonnés, rappelons-nous toujours que les Anciens n'avoient pour s'éclairer, ni le flambeau de la Chimie, ni la plupart du temps celui des expériences. Raſſemblons toujours quelques-unes de ces obſervations anciennes ſur les foſſiles, les minéraux, & les métaux.

Les *ſtalactites*, nom formé de deux mots Grecs qui veulent dire *pierre* & *eau*, ſont des phénomenes d'Hiſtoire Naturelle qui étoient connus des Anciens; car les plus brillantes ſtalactites que l'on connoiſſe, ſont admirées depuis une longue ſuite de ſiecles dans les Iſles de Paros & Antiparos, ſituées dans l'Archipel. Ce ſont des concrétions pierreuſes qui ſe forment peu à peu à la partie ſupérieure, & aux parois des grottes & des cavernes, & qui y ſont ſuſpendues de la même maniere que les glaçons s'attachent en hiver aux toits des maiſons. Ces congélations ſont diverſement colorées, ſuivant les différentes ſubſtances que charie l'eau qui les forme. On peut ſuppoſer que les ſtalactites que nous admirons dans les grottes, dont elles ne rempliſſent pas entiérement la cavité, doivent pourtant à la longue les combler & y former une maſſe entiere & continue, qui, peu à peu, ſe durciſſant, doit produire un bloc immenſe d'une pierre briſlante tranſparente, tels que ſont encore aujourd'hui l'agate & le talc, que nos Naturaliſtes modernes regardent effectivement comme étant de la nature des ſtalactites. Bien plus, ces mêmes pierres

doivent devenir à la longue encore plus opaques, plus dures, & ſuſceptibles d'être polies & taillées. C'eſt ce qui arrive à l'albâtre & au marbre, que les mêmes Auteurs prétendent être auſſi du genre des ſtalactites. Mais ces grands changemens ou perfectionnemens ne doivent apparemment arriver qu'au bout de pluſieurs révolutions de ſiecles : car les grottes qui contiennent ces merveilles brillantes, ſubſiſtent dans le même état depuis bien long-temps. Nous avons dit que celles de Paros & d'Antiparos étoient connues des Anciens. M. de Nointel, Ambaſſadeur de France à la Porte, les a trouvées, il y a cent ans, dans le même état où elles étoient peut-être plus de mille ans auparavant. J'ai vu pluſieurs fois dans ma vie, & dans pluſieurs pays, des grottes de cette eſpece ; j'oſe aſſurer que c'eſt un ſpectacle auſſi ſurprenant qu'impoſant. Souvent l'abord en eſt difficile ; mais on ſe trouve bien dédommagé par la beauté du coup-d'œil. J'ai pénétré dans celles d'Arcy en Bourgogne : on y remarque les jeux de la nature les plus ſinguliers ; pluſieurs ſalles, dans la premiere deſquelles il y a un beau baſſin, & dans le reſte, des colonnes briſées, qui donnent

l'idée d'un Temple de Neptune ou d'Amphytrite abſolument ruiné. La lumiere des flambeaux réfléchit ſur toutes ces concrétions pierreuſes, & les fait briller comme ſi elles étoient de criſtal. Il y a de pareilles grottes dans le pays de Foix: j'en ai vu d'à peu près ſemblables dans le Rouſſillon. Celles de l'Iſle de Minorque ſont, dit-on, ſupérieures à toutes les autres. D'anciennes relations du ſeizieme ſiecle font l'éloge de celles de la Balme en Dauphiné; mais l'abord en eſt à préſent de la plus grande difficulté. Il y a deux ſuperbes cavernes de ce genre en Franche-Comté; je les ai vues auſſi. On raconte les mêmes merveilles de celles de Corſe, & d'autres en Allemagne. On doit exhorter tous ceux qui n'ont jamais obſervé ces phénomenes, à s'en procurer le ſpectacle, lorſqu'ils s'en trouveront à portée.

Le talc eſt une eſpece de pierre ou terre calcaire, qui ſe ſépare en feuilles minces & tranſparentes, brillantes, caſſantes, douces au toucher, & friables. Il ne réſiſte point à la longue à l'action du feu, & ſe réduit en chaux, mais avec encore plus de difficulté que le marbre, qui cependant eſt bien plus épais, & en

apparence plus dur. Le talc commun eſt quelquefois appelé pierre de fard, parce que c'eſt la matiere de laquelle, de temps immémorial, on s'eſt ſervi pour faire le fard, dont les Dames uſent (en s'en cachant bien) pour faire paroître leur peau plus blanche. On lit que du temps des Romains, on connoiſſoit l'uſage de cette pierre de fard, & que les Dames Romaines l'employoient. Cet ingrédient devint commun en France ſous le regne de Catherine de Médicis, au ſeizieme ſiecle.

Si l'on doit être curieux de voir les productions ſingulieres de la Nature renfermées dans des grottes ou cavernes peu profondes, & d'admirer les congélations ou ſtalactites, dont on ne peut placer dans les cabinets que quelques morceaux qui ont perdu leur éclat; combien doit-on s'empreſſer davantage à raſſembler ces pétrifications ſingulieres, que l'on trouve dans la terre à meſure qu'on la creuſe plus ou moins profondément? Les Anciens les connoiſſoient comme nous; mais ils ne les conſidéroient pas avec le même œil philoſophique: ils ſe contentoient d'admirer chacune d'elles en particulier, & de leur ſuppoſer des cauſes

purement locales & accidentelles, ſans faire tenir toutes ces merveilles à un ſyſtême général. Les Naturaliſtes François, juſques à la fin du ſeizieme ſiecle, ſe ſont donc contentés de raſſembler de nouveaux faits, & de les conſigner dans leurs Livres, comme certains riches ignorans raſſemblent un grand nombre de raretés dans leurs cabinets, contens d'augmenter leurs poſſeſſions, ſans s'embarraſſer d'où elles viennent. Ce n'eſt pas ainſi que ſe conduiſent nos Phyſiciens modernes; l'illuſtre M. de Buffon, qui eſt à leur tête, non ſeulement préſide à l'inventaire exact des tréſors que renferme le plus précieux & le plus magnifique cabinet d'Hiſtoire Naturelle de l'Univers, mais encore il nous apprend l'hiſtoire de tout ce qu'il renferme, & l'écrit dans le ſtyle le plus clair, le plus pur, & le plus brillant. Il nous donne la ſuite complette des Annales de la Nature, & de toutes ſes parties, depuis la création juſqu'à préſent; tandis que Pline & ſes ſerviles imitateurs ne nous ont offert qu'un amas informe d'Anecdotes & de Mémoires confus ſur l'Hiſtoire Naturelle: cependant ce ne ſont que ces vieilles Anecdotes que je peux extraire

dans ce Volume-ci. Je me ſervirai ſeulement de nouvelles méthodes pour les préſenter avec un peu plus d'ordre.

Je commencerai donc par les pétrifications des corps végétaux & animaux que l'on trouve dans la terre, & qui ſont devenus de vrais foſſiles, en conſervant ſeulement la forme, &, pour ainſi dire, le ſquelette de leur ancienne exiſtence. Ils perdent tout-à-fait leur premiere conſtitution, & en acquierent une nouvelle, qui eſt celle des pierres & des terres. S'ils ont été pénétrés par les mêmes ſucs qui forment les ſables & les cailloux, ils deviennent tels. S'ils ſont tombés dans des veines de plâtre, ou d'autres terres calcaires, c'eſt en elles qu'ils ſont tranſformés. Le limon & les terres argileuſes leur communiquent de même leurs qualités.

Paliſſy, que j'ai déjà nommé quelquefois, fut le premier qui, au ſeizieme ſiecle, imagina, d'après Cardan, de ſoutenir que tout ce que nous appelons pierre calcaire, ou qui eſt ſuſceptible d'être aiſément réduite en chaux, n'étoient que des coquilles briſées, & pulvériſées, mais dont quelques-unes conſervoient leur forme, de maniere à aſſurer leur

origine ; que d'ailleurs les coquilles de mer & d'eau douce étoient elles-mêmes calcaires ; que l'on trouvoit des reſtes de coquilles par toute la terre ; que c'étoit une preuve que la mer s'étoit autrefois répandue ſur la plus grande partie du globe. Son idée parut alors fort extraordinaire : cependant depuis on a trouvé une ſi grande quantité de ces amas de coquilles détruites, auxquelles dans certaines Provinces on a donné le nom de *faluns*, qu'on a fait plus d'attention au ſyſtême de Paliſſy, & qu'il a été adopté par des gens plus ſavans, meilleurs Ecrivains que le premier Auteur, & qui étoient plus capables de faire prendre faveur à ce ſyſtême. Auparavant on ne regardoit que comme des accidens paſſagers & extraordinaires, les pétrifications que l'on rencontroit, & qui reſſembloient à des coquilles de mer. On jugeoit de même des empreintes de poiſſons marins, que l'on remarquoit en ouvrant les ardoiſes, ou en briſant des morceaux de grès ou de pierre tendre, nés au milieu des montagnes très-éloignées de la mer. On écrivit, en 1542, que cette année-là on avoit trouvé dans le Canton de Berne en Suiſſe, au fond d'une mine, à cent toiſes

toiſes de profondeur, un vaiſſeau avec ſes ancres, ſes mâts, ſes voiles, & quarante ſqueletres de corps humains, le tout parfaitement pétrifié. On ajoutoit que l'ignorance & la mal-adreſſe des ouvriers avoient été cauſe qu'on n'avoit pu tranſporter ce vaiſſeau, ni aucune de ſes parties entieres; quelques gens d'eſprit n'en crurent rien, & je crois qu'ils firent bien: mais des faits moins difficiles à croire, mais mieux prouvés, n'exciterent pas plus d'attention.

Les cornes d'ammon ſont un coquillage, qui n'eſt commun que dans les mers d'Ethiopie & des Indes: cependant on rencontre beaucoup de pétrifications de la même forme au milieu des terres en Allemagne. N'y a-t-il donc qu'une ſimple reſſemblance de configuration entre les cornes d'ammon marines, & les cornes d'ammon foſſiles?

Les Anciens avoient auſſi connoiſſance des impreſſions de plantes, d'arbres, & même de viſages humains, que l'on trouve principalement ſur les ardoiſes & ſur les agates; mais ils regardoient toujours ces configurations ſingulieres comme purement accidentelles. Pline dit qu'il y a de l'ivoire foſſile & des os foſſiles, c'eſt-

à-dire qu'il croit qu'il vient en terre des pierres blanches qui reſſemblent à des os ; mais il ne penſe point que ce ſoient des os pétrifiés. Cependant, à force de trouver de ces pétrifications en abondance, & d'en placer dans les cabinets, on a bâti ſur cet effet de la Nature différens ſyſtêmes ; enfin l'on a claſſé & fait un Catalogue nombreux de toutes les eſpeces de pétrifications. On les a diſtribuées en quatre claſſes ; ſavoir : 1°. Les végétales, entre leſquelles on diſtingue les plantes grandes & petites pétrifiées en entier, les bois, les racines, les feuilles, & les fruits pétrifiés. 2°. Les lithophytes ou plantes marines, productions qui ſe trouvent au fond de la mer, dont les principales ſont les coraux : on les trouve auſſi pétrifiées dans les terres. 3°. Les pétrifications animales, dont les principales ſont les anthropolytes, ou parties du corps humain pétrifiées. On prétend que lorſqu'on jeta les fondemens de Québec, au ſeizieme ſiecle, on y trouva le corps d'un Sauvage pétrifié tout entier ; ſa peau, ſon arc & ſes fleches étoient très-bien conſervés. On donne le nom général de zoolytes à tous les corps d'animaux qua-

drupedes pétrifiés. On assure qu'ils sont quelquefois même minéralisés ; & on prétend qu'on a trouvé un éléphant tout entier dans cet état au fond d'une mine en Allemagne, pays où les éléphans sont rares. Les ornitholytes sont des pétrifications d'oiseaux ; les ichtiolytes de poissons, & les entomolytes d'insectes. 4°. Les testacées, ou coquilles de toute espece pétrifiées, sont en grand nombre, en y joignant les pierres calcaires, qui n'ont peut-être jamais été coquilles, mais qui portent la ressemblance de celles que nous connoissons, tant marines que de rivieres. Conclusion & morale de cet article ; le regne végétal & le regne animal, les deux plus nobles des trois regnes, finissent par se confondre avec le regne minéral ; & l'on peut adresser à toute la Nature ce mot fameux que chaque Chrétien s'entend dire une fois dans l'année le Mercredi des Cendres : *memento quia pulvis es, & in pulverem reverteris.*

Continuons d'écrire, presque au hasard, le reste de nos observations sur les pierres.

La pierre *amianthe*, que l'on appelle autrement *asbeste*, d'où l'on tire le lin

foſſile & incombuſtible, a des qualités fort ſingulieres, & ne peut ſe ranger que dans la claſſe des pierres mixtes. Sa couleur eſt griſe, & plus ou moins noirâtre, quelquefois même verte & rouſſâtre, ſuivant les pays d'où on la tire : elle eſt diviſée en filamens, & c'eſt-là le caractere particulier de cette pierre. Ces filamens ſont joints par une terre calcaire, qui les unit & les conglutine enſemble ; & c'eſt cette terre qu'il faut rejeter pour ſéparer les filets. On en vient à bout en lavant beaucoup la pierre : quand on les a détachés, on peut les travailler, & en faire des toiles & des meches. Les Anciens connoiſſoient très-bien ces propriétés de l'amianthe ; mais ils n'étoient pas bien inſtruits ſur ſa véritable origine : car Théophraſte, Dioſcoride, & Pline, parlent de la pierre amianthe & du lin incombuſtible comme n'étant pas la même choſe ; c'eſt qu'ils connoiſſoient l'amianthe de Chypre & celle d'Italie comme pierre, mais qu'ils ne ſavoient pas que l'on en pût tirer les fibres & les travailler. Effectivement on a un peu plus de peine à filer l'amianthe de l'Europe que celle des Indes ; cependant avec un peu de ſoin on en vient actuellement à bout ;

mais ce n'eſt que depuis le temps où Pline écrivoit : alors la toile d'amianthe venoit des Indes à Rome toute travaillée, & l'on croyoit que c'étoit le produit d'une plante. On en faiſoit des ſuaires pour les corps des gens conſidérables qu'on vouloit brûler, afin de ramaſſer leurs cendres ſans mélange, & les réunir dans ces vaſes funéraires dont on montre encore quelques-uns à Rome. On y voit dans la Bibliotheque Vaticane un ſuaire de neuf palmes Romaines de long, compoſé de fil d'amianthe, & très-blanc, parce qu'il a paſſé bien des fois par le feu ; car plus cette eſpece de toile a ſubi de fois cette épreuve, plus elle blanchit. Pline dit qu'on faiſoit auſſi des nappes de lin incombuſtible, ſur leſquelles les gens riches mangeoient, & que la maniere de les nettoyer étoit de les jeter au feu, d'où elles ſortoient plus blanches que de toute autre leſſive. Le Naturaliſte en conclut, que la plante dont il croit que cette eſpece de toile eſt compoſée, doit venir dans un pays où il ne pleut jamais, où les végétaux, n'ayant point beſoin d'être arrofés, tirent du feu tous leurs principes de végétation. Pauſanias & Solin diſent que l'on faiſoit avec l'amianthe des meches

de lampe qui ne s'éteignoient jamais. Cela peut être vrai pour la meche, mais il reſte à connoître l'aliment qui ne ſe conſumoit pas pour entretenir le feu autour de cette meche. A préſent nous ſavons qu'on trouve de l'amianthe aux Indes, en Chypre, en Corſe, & dans les montagnes de la Riviere de Gênes; dans les Pyrénées, en Angleterre, en Suiſſe, dans le Canton de Berne; en France, dans le pays de Foix & dans la Généralité de Montauban; en Ruſſie, en Norwege, & juſque dans le Groënland. On a été quelque temps ſans pouvoir retrouver la maniere dont les Anciens ou les Indiens travailloient & filoient l'amianthe; mais enfin elle eſt à préſent très-connue & très-uſitée: on ſait même tirer parti de l'eſpece d'amianthe dont les filets ſont plus groſſiers & plus courts, & par conſéquent d'un uſage moins facile. On en fabrique du papier, que l'on jette dans le feu ſans qu'il y brûle, ni que ce que l'on a écrit deſſus avec de l'encre ordinaire, s'efface. Louis Vivès, Auteur Eſpagnol qui vivoit au quinzieme ſiecle, & qui vint à Paris dans ce temps-là, dit que dans la plupart des égliſes de cette Capitale, les meches des cierges étoient faites avec du fil

d'amianthe, qui ne ſe conſumoit point; de ſorte que quand un cierge étoit fini, la meche ſervoit encore à pluſieurs autres.

C'eſt une queſtion de ſavoir ſi ce qu'on appelle communément pierre d'aimant, eſt une pierre qui ait contracté beaucoup d'affinité avec le fer, parce qu'elle en a été pénétrée & eſt née dans les mines de ce métal, ou ſi c'eſt un fer qui a été minéraliſé & converti en pierre, en conſervant d'ailleurs une partie de ſes qualités, &, pour ainſi dire, de ſes anciennes inclinations métalliques. Quoi qu'il en ſoit, je place ici l'aimant parmi les pierres, & c'eſt une des plus ſingulieres, par les vertus qu'on lui a connues anciennement, indépendamment de celles qui n'ont été découvertes que depuis le ſeizieme ſiecle. Thalès, le plus ancien des Philoſophes Grecs, eſt le premier qui en ait parlé. Ariſtote & Hippocrate ont reconnu comme lui dans cette pierre, la propriété d'attirer le fer. Platon & Sophocle en parlent auſſi, mais ſous des noms différens. Il y avoit deux villes dans l'Aſie Mineure, auxquelles on donna le nom de *Magneſie*, parce qu'elles étoient voiſines des mines d'où l'on tiroit l'aimant, que l'on appelle en Grec & en Latin *Magnes*. Les Philoſo-

phes Latins ont admiré les mêmes vertus dans l'aimant, ſans pouvoir, plus que les Grecs, en deviner la cauſe; ils ſavoient ſeulement que l'aimant communiquoit au fer même la vertu d'attirer d'autre fer. Ce n'eſt que bien plus tard qu'on s'eſt apperçu que les aiguilles aimantées ſe tournoient & ſe dirigeoient vers les poles du Monde, & ſur-tout du côté du Nord. Au treizieme ſiecle, on s'eſt aviſé d'appliquer cette connoiſſance à la conduite des vaiſſeaux ſur mer: on a inventé la bouſſole, qui d'abord a été appelée *marinette*: une fleur de lis qui a toujours été miſe au bout de l'aiguille qui marque le Nord, eſt la preuve que les François, ſous le regne de S. Louis, ont eu l'honneur de cette invention. Nos connoiſſances ſur l'aimant n'alloient pas plus loin au ſeizieme ſiecle; mais déjà alors l'invention de la bouſſole avoit mis en état les nations Européennes de faire de longues navigations, qu'ils n'auroient pas oſé entreprendre auparavant. Je n'en dirai pas davantage ſur cette matiere, parce que d'ailleurs je ne connois aucun Livre écrit préciſément ſur l'aimant dans le ſiecle dont je m'occupe; mais pendant le cours du ſuivant, il a été fait bien de nouveaux Ouvrages & de nouvelles découvertes ſur cet objet.

Pline dit que ce fut par haſard que la vertu de l'aimant fut découverte par un Berger de l'Iſle de Crete, qui, paſſant par-deſſus un rocher de cette pierre, ſentit que les clous de ſes ſouliers & le bout d'un bâton ferré qu'il tenoit à la main, s'y attachoient. Marc Paul, dont j'ai extrait les voyages faits au quatorzieme ſiecle, dit que lorſqu'il alla à la Chine, il y trouva la bouſſole déjà en uſage depuis long-temps; il rapporta cette connoiſſance dans ſa patrie, & en fit ſentir l'utilité; c'eſt ce qui lui en a fait attribuer l'invention : mais ce qu'il y a de sûr, c'eſt qu'elle étoit connue des François long-temps avant qu'elle le fût des Vénitiens.

Nos anciens Annaliſtes, & même nos Romanciers, ont conté qu'il y avoit des montagnes entieres d'aimant qui ſe trouvoient dans le Nord, & qui attiroient tout le fer qui pouvoit ſe trouver ſur les vaiſſeaux qui en approchoient. On ſait la Fable de ce Roi, qui voulant faire périr ſon ennemi, le fit embarquer ſur un vaiſſeau dont les planches n'étoient jointes que par des clous & des cercles de fer, & l'envoya enſuite vers une roche d'aimant, qui attira tout le fer. Le vaiſſeau fut bientôt mis en pieces, & le Prince périt avec

tout ſon équipage. Ce qui n'eſt pas un conte, c'eſt qu'il y a des montagnes tout entieres d'aimant. De nos jours, MM. de la Condamine & Bouguer en ont reconnu une au milieu des Cordillieres du Pérou ; & M. Gmelin, voyageant dans la Tartarie Moſcovite par l'ordre de l'Impératrice de Ruſſie, en a bien reconnu une autre, dont la maſſe entiere, quoique couverte de mouſſe & de terre, avoit conſervé toutes les vertus de l'aimant.

La pierre à raſoir, que les Anciens appeloient *pierre de Cos*, ou *Naxienne*, parce que l'on en trouvoit beaucoup dans l'Iſle de Naxos, eſt du genre des pierres argileuſes. En ſortant de la terre elle eſt très tendre ; mais elle s'endurcit par l'uſage que l'on en fait, quoiqu'elle reſte toujours très-douce au toucher. Elle eſt ordinairement diviſée en deux couches, l'une blanchâtre & l'autre brune. Aujourd'hui le plus grand nombre de ces pierres nous vient de l'Iſle d'Elbe ſur les côtes de la Toſcane. On lit dans l'Hiſtoire Romaine, que ſous les premiers Rois de Rome, un Augure coupa avec un raſoir une de ces pierres faites pour aiguiſer les autres. C'eſt un des miracles rapportés dans les premiers Livres de Tite-Live : on

ne voit pas à quoi celui-ci pouvoit être utile.

La pierre de touche, dont les Orfévres ſe ſervent pour les métaux précieux, eſt auſſi du nombre des terres argileuſes. Elle eſt quelquefois confondue avec le marbre noir, parce qu'elle lui reſſemble par la couleur & par le poli, & que d'ailleurs on en fait des ſtatues. Les Grecs appeloient cette pierre *baſalte*, en Latin elle s'appelle *pierre de Lydie*. Comme elle eſt fort fine, elle reçoit aiſément la trace des métaux que l'on frotte contre elle; de ſorte que l'on voit tout de ſuite quel eſt celui qui domine dans l'ouvrage d'Orfévrerie qu'on lui fait éprouver. Cette pierre, qui étoit connue des Anciens; nous vient à préſent communément de Bohême, de Saxe, & de Siléſie. Les Italiens appellent la pierre de touche *pietra di paragone*, pierre de comparaiſon ou d'épreuve. Nous diſions auſſi autrefois *paranguer* pour *comparer*: ainſi on appeloit ſouvent la pierre de touche *parangon*.

La pierre ponce eſt du genre des pierres poreuſes & légeres; elle paroît avoir été attaquée par le feu, & en partie détruite par ſon action: auſſi eſt-ce une eſpece de charbon foſſile ſorti des entrailles de

la terre. Cette pierre s'échappe la plupart du temps des volcans, qui la rejettent ſur la terre, ou la répandent ſur la mer, où elle flotte avec facilité. On en a quelquefois vu la mer toute couverte après de grandes éruptions de volcans. Elle eſt de quelque utilité dans les Arts mécaniques. La pierre à dégraiſſer eſt de la même eſpece.

Les marbres ſont du nombre des pierres calcaires, quoiqu'ils ſe durciſſent beaucoup au ſortir de la carriere, & qu'ils puiſſent recevoir aiſément un très-beau poli : l'air les ronge & les décompoſe avec le temps. Il eſt certain que dans la formation des marbres, qui ſe fait dans la terre, il y entre du ſoufre, du bitume, différens ſels, & des parties minérales & métalliques, qui décident de leurs couleurs & de leurs eſpeces. Il y a auſſi des marbres panachés & variés, qui tirent leur ſingularité des divers accidens qui arrivent lors de leur formation dans les carrieres. Il y en a même dans leſquels on trouve des coquilles de différentes eſpeces, & des figures reſſemblantes à différens objets ; mais ce ſont de vrais jeux de la Nature.

Les plus beaux marbres, les plus eſtimés, & ceux dont on faiſoit cas autre-

fois en Grece & à Rome, nous ſont connus encore aujourd'hui par les précieux reſtes des monumens de ces pays-là, car les carrieres en ſont épuiſées. Le plus célebre eſt le marbre blanc de l'Iſle de Paros. On l'appeloit par excellence *marbre ſtatuaire*, parce que les grands Sculpteurs de la Grece ne pouvoient en employer aucun qui méritât mieux d'être travaillé par leurs ciſeaux. C'eſt de ce marbre que ſont faites les ſtatues de la Vénus de Médicis, de l'Antinoüs du Vatican, & les plus belles ſtatues antiques que l'on voye à Verſailles.

Le vert antique mêlé de taches noires, eſt celui dont on formoit les plus belles colonnes ; le jaune antique eſt mêlé de quelques veines blanches ; & un autre, auquel Pline donne le nom de phingites, étoit blanc mêlé de veines jaunes. Le rouge antique venoit d'Egypte à Rome, & le noir auſſi. Il étoit d'un prix extraordinaire ; on le tiroit des carrieres de Sienne dans la Haute-Egypte. Il portoit quelquefois des veines d'or, ce qui l'a fait ſurnommer par les Modernes *Porte-or*. Le ſerpentin, autrement nommé *Ophytes*, eſt de fond blanc avec des taches vertes, & imitant ainſi la peau des ſerpens. Je

ne parle que des vrais marbres antiques & des plus beaux; ceux d'Italie, qui ſont aujourd'hui les plus eſtimés, ſont le marbre blanc de Carrara, qui eſt brillant comme l'albâtre, & celui de Gênes, qui, à cet éclat près, eſt auſſi propre pour faire de belles ſtatues. Il y a ſur la même côte de Gênes de beau marbre vert, mais un peu ſombre; on en trouve en Toſcane d'un vert plus clair & d'une nuance plus agréable. Il n'y a du marbre bleu turquin que dans une carriere de la riviere de Gênes. C'eſt d'auprès de Sienne en Toſcane que l'on tire la plus belle brocatelle; les Italiens appellent ainſi un marbre agréablement tacheté de violet & d'orangé, qui le fait reſſembler à une étoffe d'or & d'argent brochée. Le marbre le plus ſingulier d'Italie, eſt celui qui eſt coloré par bandes larges comme les ſatins rayés: j'en ai vu de blanc & vert, d'autres à raies jaunes ou rouges; il vient des montagnes du Breſſan ou du Bergamaſque. Les Italiens ont nommé breches, des marbres au milieu deſquels on remarque des cailloux de différentes couleurs. Les plus belles breches ſont celles qu'on appelle d'*Alep*, quoiqu'elles ſe trouvent en Europe, & ſur-tout en Italie; la bre-

che violette, où l'on remarque des cailloux blancs, & quelquefois d'autre couleur ſur un fond violet. Dans la plupart des marbres de Sicile, on voit très-diſtinctement des coquilles. Les marbres d'Allemagne ſont généralement peu eſtimés; cependant il y en a beaucoup dans ce pays, ainſi qu'en Suiſſe. C'eſt à Zeblitz en Allemagne que l'on trouve la ſerpentine, petite pierre aſſez caſſante, mais aiſée à travailler, & dont on fait toute ſorte de vaſes & d'uſtenſiles; la couleur eſt d'un petit gris piqué de blanc, aſſez joli. Quant à nos marbres de France, ceux de Flandres & d'Auvergne ſont les plus communs; mais parmi ceux de Languedoc, de Provence, & des Pyrénées, il y en a de très-beaux, ſur-tout le marbre vert de la vallée de Campan en Bigorre: on trouve du porte-or en Provence, près de Saint-Maximin, & du bleu turquin dans une mine du Languedoc. Tels ſont les marbres anciens & modernes les plus eſtimés, & qui étoient déjà connus & employés au ſeizieme ſiecle.

L'albâtre n'eſt pas tout-à-fait de la même eſpece que le marbre; il approche plus du gypſe, il eſt moins compact que le marbre; ſes parties ſont plus fines &

plus brillantes. Sa couleur ordinaire eſt blanche, mais elle eſt quelquefois colorée par des ſubſtances minérales qui s'y gliſſent. On en trouve de gris, de jaune, & de rougeâtre; rarement eſt-il veiné, mais quelquefois il eſt diſpoſé par couches des différentes couleurs dont nous venons de parler. Théophraſte dit qu'il y avoit aux environs de Thebes en Béotie, des montagnes ou carrieres d'albâtre; il paroît que les Anciens faiſoient cas de celui-là, mais encore plus de celui qui venoit de l'Aſie, & que nous connoiſſons encore ſous le nom d'albâtre Oriental. C'eſt le ſeul beau & rare; d'ailleurs l'albâtre commun ſe trouve en pluſieurs lieux de France & en Allemagne, entre autres, à Cluny en Mâconnois, & aux environs de Paris; mais comme il eſt ſombre & nullement brillant, on le néglige.

Le granit & le porphyre ſont regardés comme des eſpeces de marbres, mais plus durs que les marbres ordinaires. Ils ſont compoſés d'une infinité de petits cailloux unis par un ciment plus ou moins fort; celui du porphyre eſt plus dur que celui du granit; il y a même de faux granits qui ne ſont pas bien durs, apparemment pour n'avoir pas ſéjourné aſſez long-

temps

temps dans la carriere. Les plus belles de ces pierres viennent de l'Egypte ; mais il ne faut pas s'imaginer qu'il n'y ait que ce pays ſeul qui en fourniſſe, quoique les immenſes obéliſques que l'on voit à Rome y aient été tranſportés, non ſeulement d'Alexandrie par mer, mais de Thebes & de Sienne en deſcendant le Nil ; car ce ſont des carrieres de la Haute-Egypte que l'on tiroit ces morceaux de pierres, qu'on peut appeler giganteſques ; ſi les carrieres de l'Europe ne peuvent en fournir de cette taille, au moins en produiſent-elles des échantillons. Il y a dans les Iſles de l'Archipel du granit jaune piqué de blanc, du blanc & gris, du rouge & blanc : on en trouve dans l'Iſle de Corſe & dans une carriere de Toſcane de vert & noir : on en tire de fort beau dans l'Iſle de Minorque, en Angleterre, en Irlande, & enfin en France, en Bourgogne, en Auvergne, en Dauphiné, & auprès de Nantes & d'Alençon.

Le porphyre eſt encore plus dur que le granit, quoiqu'il ſoit à peu près de la même eſpece ; mais le ciment naturel en eſt plus compact ; il eſt communément rouge, pointillé de blanc : c'eſt de là que lui vient ſon nom, qui ſignifie en

Grec, pierre pourprée. Celui que l'on voit en grand nombre dans les antiquités de Rome, y eſt venu d'Egypte, comme le granit; auſſi l'a-t-on appelé quelquefois granit rouge. Mais l'Egypte n'a pas plus de droit excluſif à l'une de ces pierres qu'à l'autre, puiſqu'on en trouve en Europe, comme en Provence & ailleurs. Il y a du porphyre d'Egypte vert plus rare que le rouge; Pline l'appelle *ophites*, & il nomme le porphyre rouge *lapis Numidicus*, pierre de Numidie. La preuve que le porphyre eſt la plus dure de toutes les pierres, c'eſt que c'eſt ſur des morceaux de cette matiere que les Apothicaires & les Artiſtes broyent ce qu'il y a de plus difficile à écraſer, & qui feroit caſſer toute autre pierre, & en même temps les matieres les plus graſſes, & qui s'inſinueroient dans les pores des mortiers de bois ou de métal. Il n'y a perſonne qui n'ait entendu dire à quelque Apothicaire, qu'il porphyriſe telle ou telle choſe, c'eſt-à-dire qu'il la broye ſur la pierre de porphyre. La plupart des Auteurs qui ont écrit l'Hiſtoire de l'Empire Grec, ſe ſont groſſiérement trompés en s'imaginant que les enfans des Empereurs de Conſtantinople, qui s'appeloient Porphy-

rogenetes, portoient ce nom parce qu'ils étoient nés dans une chambre du Palais qui étoit incruſtée de porphyre. L'étymologie du nom de porphyre explique tout, puiſque porphyre veut dire *pourpre*, & Porphyrogenete, *né dans la pourpre*, c'eſt-à-dire, le pere étant ſur le trône.

Finiſſons cet article par dire que dès le ſeizieme ſiecle on étoit déjà inſtruit de la maniere de contrefaire le marbre, en compoſant ce que l'on appelle à préſent le *ſtuck*. Dès le temps de l'Empereur Ferdinand I, on faiſoit à Prague du faux marbre, & il y avoit un homme qui ſavoit l'appliquer ſur une muraille fraîchement enduite, de façon que l'on eût pu s'y tromper. Il eſt vrai que ce placage pouvoit aiſément ſe rompre; mais on prenoit des précautions pour le garantir. L'inventeur de ce ſecret prétendoit qu'il y faiſoit entrer du lait, du fromage, & du ſang de bœuf; peut-être ne diſoit-il tout cela que pour faire mieux valoir ſon procédé & le tenir ſecret.

Le jaſpe tient une eſpece de milieu entre les marbres les plus durs, tels que le porphyre, les pierres tendres & caſſantes comme l'agate, & les cailloux ou pierres tout-à-fait dures, mais ſouvent

précieuſes : on eſt obligé de ranger le jaſpe dans la claſſe de ces dernieres, d'autant plus qu'on en tire du feu avec l'acier. On ne le trouve pas ordinairement par blocs auſſi conſidérables que ceux de marbre, mais par veines. Les morceaux en ſont preſque toujours beaux & agréables, & ſeulement de la grandeur néceſſaire pour en faire des pendans d'oreilles, des bracelets, & des tabatieres. Il y a rarement du jaſpe blanc ; il eſt communément rouge, vert ou noir. On l'appelle ſanguin, quand on voit des taches rouges ſur le fond qui eſt vert ; panthere, quand il eſt moucheté en jaune ; fleuri, quand les taches ſont de pluſieurs couleurs. Il y en a même ſur lequel ces couleurs ſont multipliées à un point, qu'on l'appelle *jaſpe univerſel.* Dans celui d'Egypte, la variété des couleurs ne conſiſte que dans des bruns plus ou moins clairs. Il y en a de très-beau & de très-brillant. On trouve du jaſpe de toutes ces eſpeces ou à peu près, en Bohême, en Saxe, en Sybérie, en Angleterre, & en Provence ; même dans le Duché des deux Ponts, il y en a que l'on appelle *bois veiné.* Les Anciens ont bien connu le jaſpe ; mais ils n'ont fait mention que du ſanguin.

Le lapis lazuli eſt une pierre bleue, mêlée

de grains blancs, & quelquefois de filets d'or ou métalliques. L'oriental eſt fort beau, & ſe trouve en Perſe & en Arménie. Il y en a encore, mais d'une qualité inférieure, en Allemagne, en Suede, & en Eſpagne. Dans les mêmes pays, on trouve de la pierre d'azur, qui eſt un faux lapis lazuli.

Le jaſpe eſt encore du nombre des cailloux opaques. Mais l'agate, dont nous allons parler, eſt le premier des cailloux tranſparens. Cette pierre a pris ſon nom, ſelon Théophraſte & Dioſcoride, du fleuve Achates en Sicile, ſur les bords duquel on en trouve de très-belles. Elle étoit très-connue, très-eſtimée des Anciens, & très-chere quand elle avoit un certain degré de perfection & de grandeur. Les plus belles agates s'appellent *agates onyx*; le fond en eſt ordinairement petit gris ou blanc jaunâtre. Il y a auſſi des jaſpes agates, & des fardes agates, c'eſt-à-dire, des agates que l'on prendroit pour de vrais jaſpes, ou de vraies ſardoines ou cornalines. Pline s'eſt beaucoup trompé ſur les agates, parce qu'il n'a connu que celles de Sicile; mais depuis long-temps nous en connoiſſons de plus belles; ce ſont celles orientales, qui viennent des Indes. On en

trouve auſſi en Allemagne ; mais elles ſont d'une aſſez vilaine couleur ; il n'y a que quelques accidens qui les font valoir. Les Anciens avoient quelque connoiſſance des agates arboriſées. Cette ſingularité augmentoit déjà beaucoup chez eux le prix de la pierre ; depuis Pline, on en a trouvé de bien plus remarquables. Les cabinets des Curieux & des Bijoutiers en ſont remplis. On n'y apperçoit communément que des mouſſes, des buiſſons, & des arbres ; mais les plus extraordinaires de toutes, ſont celles ſur leſquelles on voit deſſiné un portrait, ou, pour mieux dire, une tache noire, qui par haſard préſente le buſte d'un homme vu par derriere ou de profil ; quelquefois l'attitude en eſt ſi frappante, qu'on y reconnoît la tournure des gens de ſa connoiſſance, au point de les nommer tout de ſuite. Ce n'eſt qu'après ces accidens ſinguliers dans ces pierres, que je place celui d'y trouver la repréſentation d'un payſage tout entier. J'ai lu dans un Auteur du ſeizieme ſiecle, qui en cite un autre plus ancien dont il ne nous apprend pas le nom, que Pyrrhus avoit une agate ſur laquelle on croyoit voir le mont-Parnaſſe tout entier ; Apollon paroiſſoit au haut, & les neuf Muſes à ſes pieds.

Les agates onyx ont ordinairement pluſieurs couches ou lits de différentes couleurs; ce qui les rend plus épaiſſes, plus dures, & plus ſuſceptibles d'être gravées, ſoit en relief, ſoit en creux: mais auſſi elles ſont moins tranſparentes. On ſe ſert ſouvent de la premiere couche pour former en relief une figure quelconque, & la ſeconde fait le fond. On appelle en général *camées*, ces pierres gravées; Pline les nomme *memphites*: le nom d'onyx vient de leur reſſemblance avec l'ongle de l'homme, qui ſouvent eſt de trois couleurs, tranſparente & brune en haut, couleur de chair au milieu, & blanche vers la racine. Les belles agates onyx viennent d'Arabie.

Les cornalines ſont des agates couleur de chair ou de ſang plus ou moins foncée; plus la couleur en eſt vive, plus elles ſont eſtimées; leur nom vient du mot chair, &, pour parler réguliérement, il faudroit dire *carnoline*. Pline nomme cette pierre *ſarda*, parce que les Romains la tiroient de l'Iſle de Sardaigne.

On appelle *ſardoine* ou *ſardonyx*, une agate onyx à pluſieurs couches, dont l'une eſt d'un rouge vif, comme doit être la cornaline.

Le jade eſt une agate verdâtre, fort compacte, trouble, & qui étoit très-rare chez les Anciens; il n'eſt devenu plus commun, que depuis que l'on en a découvert des mines abondantes dans l'Amérique; les premiers nous venoient de la Chine. Dans le temps que les taliſmans étoient à la mode, c'étoit toujours la pierre de jade que l'on choiſiſſoit de préférence pour y graver les caracteres & figures magiques. On trouve encore dans les cabinets beaucoup de ces pierres avec des gravures étranges, & des ſentences écrites en langage barbare, & l'on eſt ſûr qu'elles ſont de jade de la Chine: car le nouveau jade d'Amérique, que l'on trouve dans le pays des Topayes, établis ſur la riviere des Amazones, n'a pas pu ſervir à ces uſages. Les Anciens croyoient encore que le jade, porté en ceinture, fondoit la pierre dans les reins; c'eſt à cauſe de cela qu'ils l'appeloient *pierre néphrétique*. Les Turcs, les Tartares, les Polonois, en ornent la poignée de leurs ſabres & de leurs poignards.

L'opale, quand elle eſt parfaite, eſt la plus belle & la plus brillante de toutes les pierres. Ce n'eſt qu'un caillou de la même conſiſtance de ceux dont je

viens de parler ; elle réunit toutes les couleurs de l'arc-en-ciel, & préſente tantôt l'une, tantôt l'autre, ſuivant le point de vue duquel on la regarde. Les Grecs l'appeloient *pæderos*, bel enfant, parce qu'elle a un air de jeuneſſe & de beauté. Les Italiens la nomment *giraſole ;* nos Phyſiciens du ſeizieme ſiecle l'ont déſignée ſous le titre de pierre *élémentaire* ou *à gorge de pigeon.* Les plus belles opales ſont les orientales, leur perfection eſt d'être tout-à-fait rondes. Les Anciens ne connoiſſoient que celles qu'ils tiroient de l'Iſle de Ceylan. Une belle opale étoit d'un ſi grand prix chez les Romains, que le Sénateur Nonnius en ayant une qu'il eſtimoit plus de vingt mille ſeſterces, refuſa de la vendre au Triumvir Marc Antoine pour ce prix-là ; ce qui lui couta la vie, car il fut enveloppé dans la proſcription. Les opales jaunâtres, noirâtres & verdâtres, ſont bien moins eſtimées que celles dont je viens de parler. Au reſte, il n'eſt pas bien difficile de contrefaire cette belle pierre ; mais on diſtingue aiſément la fauſſe de la vraie, à ſa dureté, & même à ſon éclat.

Une pierre qui approche aſſez de

l'opale, mais qui n'eſt pas ſi eſtimée ; eſt celle que l'on appelle *pierre chatoyante*. On en diſtingue de trois eſpeces ; *l'œil de chat*, *le ſoleil*, & *l'œil du monde* ; les Grecs l'appeloient *aſtroite*, *lithophtalmos*, ou *éliotrope* ; elle eſt rarement de couleur changeante comme l'opale, mais ſouvent de couleur brune, griſe ou jaune.

Le criſtal de roche, ſi eſtimé & ſi admiré des Anciens, à ce que nous aſſure Pline, eſt probablement la baſe de toutes les pierres précieuſes, & l'on peut adopter ce ſyſtême, ſoutenu dès le ſeizieme ſiecle. Ces pierres ne ſont que des morceaux de criſtal, qui, ayant été entraînés & roulés à travers les veines de différens métaux, ont contracté plus ou moins fortement la couleur qui leur eſt propre. La preuve que des morceaux de criſtal de roche peuvent ainſi ſe détacher & ſe laiſſer entraîner aſſez loin du rocher qui leur ſert de matrice, c'eſt qu'il y a pluſieurs torrens, rivieres & fleuves qui roulent de ces morceaux à travers leurs ſables ; ils n'ont apparence que de vrais cailloux, parce qu'ils ſont couverts d'une croûte ſablonneuſe, mais étant briſés, ſe trouvent au dedans tranſ-

parens, limpides & brillans comme le cryſtal. Ils ſont bien moins durs que le diamant, & plus aiſés à tailler : tels ſont les cailloux du Rhin, du Médoc, d'Alençon, & de Cornouaille en Angleterre, qui imitent le diamant, quoiqu'ils ſoient bien moins brillans, & qu'on appelle faux diamans, quoiqu'ils ne ſoient pas factices.

Une autre idée plus extraordinaire qu'avoient les Anciens ſur le criſtal, c'eſt que ce n'étoit que de l'eau limpide congelée, & rendue ſolide par une longue ſuite de ſiecles. En conſéquence, ils croyoient que le criſtal ne pouvoit venir que dans les pays froids. Cependant Pline ſavoit bien qu'on en faiſoit venir d'Arabie, des Iſles de la mer Rouge, de celle de Chypre, & des montagnes d'Eſpagne & de Portugal. A préſent nous en tirons de l'Iſle de Madagaſcar en Afrique, & du Bréſil en Amérique ; nous en avons auſſi en Europe ; & les plus belles & les plus abondantes mines que nous connoiſſions actuellement, ſont en Suiſſe, dans le Canton d'Ury, & dans le Valais : on en tire des morceaux qui peſent juſques à cinq cents livres ; les plus communs ſont de 250. Il faut, pour être

parfait, que le criſtal n'ait ni taches ni accidens. Il y a dans le Mont Saint Gothard en Suiſſe, du criſtal noir qui eſt eſtimé lorſqu'il eſt net & d'une couleur uniforme. On en trouve auſſi dans les cabinets des Curieux, qui ont le mérite de renfermer dans leur ſein des pailles, des inſectes, &c.

Le criſtal de roche étoit d'autant plus précieux autrefois, qu'on ignoroit l'art de le contrefaire: aujourd'hui non ſeulement les mines en ſont plus communes, mais encore l'on a perfectionné le verre au point qu'il imite parfaitement le plus beau & le plus brillant criſtal de roche; ſi bien que celui-ci n'a conſervé de ſupériorité ſur les autres, que celle d'une plus grande dureté & d'un peu plus d'éclat. C'eſt ſur-tout avec le verre de Bohême que l'on fait les plus beaux criſtaux factices.

Le diamant, la plus brillante de toutes les pierreries, eſt celle qui reſſemble le plus au criſtal; il eſt, comme lui, dur, pur, & diaphane, mais toujours dans un degré ſupérieur: cependant l'on a obſervé que la conformation des parties de ces pierres n'eſt pas la même. Le criſtal ſe trouve toujours dans la mine formé

en pyramides hexagones, c'eſt-à-dire, à ſix faces; mais le vrai diamant eſt en pointes plus courtes, & octaédres, c'eſt-à-dire, à huit faces. Or, rien ne prouve mieux que le diamant & le criſtal ſont deux pierres très-différentes, & qui ne tiennent en rien l'une de l'autre. Tous les diamans que les Anciens connoiſſoient, leur venoient des Indes, ſans qu'ils ſuſſent préciſément d'où. Au ſeizieme ſiecle, on étoit plus inſtruit, & on ſavoit que c'étoit des Royaumes de Golconde & de Carnate. Depuis ce temps on a appris plus en détail en quoi conſiſtoient ces mines, & on en a ouvert de nouvelles dans le même pays & dans l'Iſle de Borneo : enfin, de nos jours, les Portugais en ont découvert dans le Bréſil. On prétend que les pierres en ſont quelquefois très-belles; mais que, par l'effet d'une politique particuliere, la Cour de Lisbonne ne les met que petit à petit dans le commerce, afin de les faire paſſer pour des diamans de Golconde. Pline eſt tombé dans de grandes erreurs ſur les diamans; il en compte de ſix eſpeces, provenant de différens pays; la plupart ne ſont que du criſtal. Il ne faut point s'étonner de cette négligence

de Pline : les Anciens ne faiſoient pas le même cas du diamant que nous ; ils ne s'en ſervoient point pour parure, parce qu'ils ne ſavoient pas le tailler. La qualité la plus précieuſe qu'ils y remarquoient, étoit ſa dureté ; ils ſavoient qu'il réſiſtoit à la lime & à la pointe des inſtrumens ordinaires ; ils croyoient même qu'il ne pouvoit jamais s'évaporer au feu : le contraire a été prouvé de nos jours. D'ailleurs, ils ſavoient que la pointe de diamant étoit propre à graver ſur le criſtal & les pierres précieuſes ; que l'on ne pouvoit tailler le diamant même qu'avec un travail pénible, en le frottant contre d'autres pierres de ſon eſpece, ce qui s'appelle égriſer.

C'eſt juſtement à cauſe de cela, qu'à Rome on ne ſe donnoit pas la peine de tailler le diamant pour en faire des parures. Le criſtal, qui ſe préſentoit bien plus aiſément dans tout ſon éclat, paroiſſoit préférable aux Anciens. En revanche, on attribuoit au diamant, comme à toutes les autres pierres précieuſes, des propriétés ridicules, telles que celle d'éprouver la vertu des femmes ; & on le faiſoit entrer dans quelques remedes. Il pourroit être plutôt re-

gardé comme un poiſon, parce que la poudre ou les parcelles de cette brillante pierre, ne pouvant être diſſoutes ni altérées par la digeſtion, déchirent toutes les parties du corps à travers leſquelles elles paſſent : mais il eſt certain que le diamant n'a aucune qualité venimeuſe ; la preuve, c'eſt qu'on a ſouvent avalé des diamans ſans pointe aiguë, & qu'il n'en eſt réſulté aucun inconvénient.

Dans le premier état du diamant, & lorſqu'on l'apporte de la mine, on l'appelle *brut* ; il eſt enveloppé dans une croûte de pierre griſe ou brune, ou cailloux opaque & ſale, qui eſt proprement la matrice du diamant : cependant la pierre précieuſe eſt tranſparente & lumineuſe. On parvient à la dégager de cette enveloppe terreſtre, & elle ſe montre alors en ſon entier de figure inégale à pluſieurs pointes : c'eſt dans cet état qu'on enchâſſoit autrefois les diamans le mieux qu'on pouvoit, & qu'on en ornoit des vaſes. Au ſeizieme ſiecle, on commença à tailler les diamans ; & ce fut Louis de Berguen de Bruges, qui le premier a poli à la meule un diamant pour Charles, dernier Duc de Bourgogne, en 1476. Dans le ſiecle ſuivant,

on imagina de les ſéparer en deux morceaux, qui préſenterent deux tables plattes & brillantes, & derriere chacune une pointe que l'on fit entrer dans des chatons pour en former des bagues. Les diamans, dans cet état, s'appellent *diamans roſes*. On n'en connut point de mieux montés, pendant tous les regnes d'Henri IV & de Louis XIII. Ce n'eſt que ſous le regne de Louis XIV que l'on a trouvé la façon de les brillanter, & qu'on leur a donné un éclat bien ſupérieur à celui qu'ils avoient eu juſques alors. Comme le procédé de cette belle opération n'eſt point du ſiecle dont je dois parler dans ce Volume-ci, je me contenterai de l'indiquer, & de dire qu'il a ajouté un éclat & un prix infini au diamant. Ce n'eſt auſſi que depuis ce temps-là qu'on a regardé la parure des diamans, comme la plus avantageuſe à la beauté des Dames, & qu'on l'a miſe bien au deſſus de celle des pierres de couleur. Ce n'eſt qu'à cette époque que les diamans ont été portés à un prix exceſſif, & que l'on a fait cas même des plus petits, que l'on appelle carats, & qui peſent chacun quatre grains : on s'en ſert pour entourer les plus gros, auxquels leur voiſinage donne

un

un nouvel éclat. D'un autre côté, depuis ce temps-là, on a exigé des diamans une pureté extrême ; les moindres taches, ce que l'on appelle pailles, glaces ou dragonaux, diminuent conſidérablement leur prix. Il y a des diamans de diverſes couleurs, ſur-tout de couleur de roſe, jaune & verdâtre ; mais ils ne ſont jamais auſſi eſtimés que les diamans parfaitement blancs & d'une belle eau : cependant ils le ſont encore plus que les pierres de couleur auxquelles ils reſſemblent, telles que l'aigue-marine & la topaze. On les reconnoît à leur dureté, le diamant ayant toujours cet avantage par-deſſus toutes les autres pierres précieuſes.

La topaze tire ſon nom, ſuivant Pline, d'une Iſle ſituée au milieu du Nil dans la Haute-Egypte, & qui s'appelle *Topazon* : elle réunit juſqu'à un certain point les avantages du diamant ; d'ailleurs la couleur eſt d'un jaune plus ou moins clair ; mais elle doit toujours être nette & très-brillante. Celles que nous connoiſſons aujourd'hui ſe diſtinguent en orientales & occidentales ; les premieres viennent de l'Arabie & de l'Iſle de Ceylan, on les appelle autrement *chryſolites*, elles ſont de couleur d'or vif & clair. Les

topazes occidentales ſont moins cheres ; l'on en trouve d'aſſez belles dans le Bréſil : je ne crois pas qu'elles fuſſent connues au ſeizieme ſiecle ; mais on connoiſſoit déjà alors celles de Bohême, que nos Anciens appeloient topazes de Hongrie. Dans le ſiecle dernier on en a découvert en Saxe une mine, dont la couleur eſt aſſez agréable, mais bien moins approchante de celle de l'or ; le jaune en eſt un peu pâle. La couleur jaune de la topaze lui vient des mines de cuivre à travers leſquelles elle paſſe. *L'avanturine* eſt une eſpece de topaze, mais brune, dans laquelle on voit briller de petites pointes que l'on prend pour de l'or, & qui ſont probablement de petites papilles de cuivre. On prétend que c'eſt ce que Pline appeloit pierre du ſoleil ou aſtérie ; elle ſe trouve en Egypte, au même lieu que les anciennes topazes : l'avanturine eſt aiſée à contrefaire ; les compoſitions qui l'imitent ſont aſſez agréables.

L'*hyacinthe* eſt d'un rouge jaunâtre ou orangé : l'orientale eſt belle & brillante ; elle vient de l'Arabie & des Indes : l'occidentale n'en approche pas pour la beauté de la couleur : on en trouve dans la Galice, Province d'Eſpagne ; mais

elles ſont d'un rouge ſale : celles de Bohême ſont couleur de miel ou d'ambre. Pline a connu cette derniere eſpece, & l'appelle *chryſalectrum.*

Le *rubis* eſt la plus belle des pierres précieuſes, après le diamant : on en diſtingue de quatre ſortes, le rubis oriental, qui eſt du plus beau couleur de feu, ou de la même nuance que la plus belle écarlate. C'eſt cette belle eſpece de rubis que l'on appelle *eſcarboucle*, du mot Latin *carbunculus*, petit charbon, parce qu'elle brille comme ſi elle étoit tout de feu. Les Grecs l'appeloient *antrax.* C'eſt cette belle pierre que l'on s'eſt imaginé qui devoit éclairer la nuit ; mais c'eſt un préjugé fabuleux, qui n'eſt pas même fondé ſur le témoignage des anciens Phyſiciens : il ſe trouve dans les Indes. Le *rubis balais*, qui vient de l'Iſle de Ceylan, eſt d'un rouge un peu plus clair ; il n'eſt pas ſi dur que le rubis oriental : cependant il eſt encore fort beau & fort eſtimé. Le nom de balais eſt Indien, & lui vient du rocher qui ſert de matrice à ces pierres. Le rubis *ſpinel* eſt d'un rouge encore plus pâle, mais quelquefois très agréable : on peut aiſément le confondre avec le diamant

couleur de roſe, car il en a la couleur, & ſouvent la dureté. On en fait des parures très-agréables ; le plus beau vient du Pégu : mais on en trouve dans les montagnes de Hongrie & de Bohême. Le *rubicel*, ou petit rubis, eſt la moindre eſpece ; il eſt d'un rouge jaunâtre. Comme on le tire principalement du Bréſil, je ne crois pas qu'il fût connu au ſeizieme ſiecle.

Le *grenat* eſt une pierre précieuſe de la couleur du rubis, mais rarement brillante : on le diſtingue encore en oriental & en occidental. On trouve quelquefois, du premier, des morceaux aſſez gros d'un beau rouge & éclatant : on les appelle *grenats Syriens*, parce qu'ils viennent en partie de Syrie, quelquefois auſſi d'Ethiopie & des Indes. Le grenat occidental n'eſt pas ſi eſtimé, le rouge en eſt jaunâtre ; il y en a beaucoup dans différentes parties de l'Europe, ſur-tout dans les mines d'ardoiſe, mais en petits grains, dont on fait des colliers, en les mêlant avec de petites perles, ou quelquefois même avec de petits diamans. Théophraſte appelle le grenat oriental, petite eſcarboucle, ou pierre des Garamantes, nom d'un peuple Barbare d'Afri-

que, qui poſſédoit des mines de ces ſortes de pierres. Les Romains connoiſſoient auſſi un grenat oriental, qu'ils appeloient pierre Sorane, parce qu'on en trouvoit dans une Ville des Indes, nommée Soriane, que l'on croit être à préſent dans le Pégu.

*L'améthyſte* eſt moins dure que les autres pierres précieuſes; ſa couleur eſt d'un violet pourpre aſſez agréable. L'orientale ſe trouve en Perſe & en Arabie. On l'appelle dans les pays Catholiques, pierre d'Evêque, parce que les Prélats en font ordinairement leurs bagues. L'améthyſte occidentale eſt d'un gris de lin quelquefois aſſez joli. Il y a des améthyſtes jaunâtres & rougeâtres. Les pays d'Occident, où l'on en trouve, ſont l'Allemagne, l'Eſpagne, & la Catalogne.

Le *ſaphir* eſt d'un bleu bien plus foncé que l'améthyſte, il eſt même communément bleu de roi, comme l'indigo: cependant le beau ſaphir Oriental doit être de couleur bleue céleſte. Le ſaphir occidental & d'Europe eſt beaucoup moins eſtimé; il eſt communément mêlé de blanc, & reſſemble au ciel couvert de quelques nuages. Il y en a de tout-à-fait couleur d'eau, d'autre verdâtre; on

en trouve en Bohême, en Siléſie, en Saxe, & même à Saint-Amarin en Alſace. Le ſaphir, chez les Grecs, étoit conſacré à Jupiter ; les habits pontificaux de ſes Prêtres en étoient ornés, attendu la couleur du ciel ſur lequel Jupiter étoit ſuppoſé régner. Le nom de ſaphir eſt Hébreu, & ſignifie dans cette Langue *ſiége de Dieu.* Les Rabbins croient que le Trône de la Divinité eſt fait d'un ſeul ſaphir, c'eſt-à-dire, qu'il eſt placé dans le ciel azuré.

Le *béril*, ou l'*aigue marine*, eſt la moins dure de toutes les pierres précieuſes ; elle tire ſon nom de ſa couleur, qui reſſemble à l'eau de la mer quand elle eſt parfaitement tranquille. On la diſtingue en orientale & en occidentale, & elle ſe tire des mêmes pays que les autres pierres précieuſes dont je viens de parler. L'aigue marine peut ſe mêler d'une façon très-agréable avec les autres pierres dont les couleurs ſont plus vives. Les très-belles pierres de cette eſpece ſont rares.

L'*émeraude* eſt peut-être la plus agréable de toutes les pierres précieuſes de couleur, quand elle eſt parfaite, c'eſt à-dire, d'un beau vert, ſans mélange de bleu ni de jaune. Les orientales ſont

très-dures, & ont encore une plus belle nuance que les occidentales. Les Romains tiroient ces dernieres de l'Isle de Chypre. Depuis la découverte du Pérou, on y a trouvé des mines abondantes de toutes celles que nous connoissons ; elles viennent d'Amérique : mais l'on ne sait pas précisément le lieu d'où viennent les orientales. Théophraste & Pline croyoient que c'étoit de l'Arabie & de l'Egypte, d'autant plus que le nom d'*émeraude* vient de l'Arabe. L'Auteur Grec rapporte qu'un Roi de Babylone avoit une émeraude de quatre coudées de long, & de trois de large; que dans le Temple de Jupiter Ammon il y avoit un obélisque composé seulement de quatre émeraudes. Cela est difficile à croire. La plus grande émeraude que nous connoissions à présent, est une patte ou plat exagone du plus beau vert. Son diametre est de plus de quatorze pouces. Cette belle pierre est conservée à Gênes depuis l'an 1319. On la garde dans le trésor de la Cathédrale, dédiée à S. Jean-Baptiste, & l'on prend de grandes précautions pour qu'elle ne soit ni gâtée ni brisée. Pour la faire mieux respecter, on a répandu le bruit que ce plat avoit appartenu au Roi Salomon, qu'il lui

avoit été donné par la Reine de Saba, & que par la ſuite de pluſieurs événemens miraculeux, Jéſus-Chriſt avoit mangé ſur ce plat l'Agneau Paſchal avec ſes Diſciples, peu de temps avant ſa Paſſion. On appelle quelquefois l'émeraude occidentale, & d'un vert un peu clair, *péridot*: on appelle auſſi les primes ou pierres matrices d'émeraude, *praſe*, *chryſo-praſe*, & *ſmaragdo-praſe*.

C'eſt-là tout ce que les Auteurs du ſeizieme ſiecle m'ont fourni ſur les pierres précieuſes. Je ne parle pas de la *turquoiſe*, qui n'eſt point une pierre, mais un foſſile provenant du regne animal, & qui ayant paſſé par des mines de cuivre, y a contracté une couleur bleue, qui la rend agréable & aſſez chere.

Les Anciens ignoroient l'art de contrefaire les diamans & les pierres précieuſes: on n'étoit pas à cet égard plus habile au ſeizieme ſiecle, temps duquel je m'occupe. Les recherches & les découvertes en ce genre ne ſont que du dix-ſeptieme.

Avant que de paſſer à ce que les Phyſiciens du ſeizieme ſiecle ont écrit ſur les métaux, il faut répéter le peu qu'ils nous ont appris ſur les ſels, les huiles, & ſucs terreſtres, les ſubſtances minérales, & les

demi-métaux. Non ſeulement, il y a deux cents ans, on n'étoit pas bien inſtruit ſur ces objets, parce qu'on n'avoit point encore appliqué les principes & les analyſes chymiques à la Phyſique & à l'Hiſtoire Naturelle, mais même on ne mettoit aucun ordre, & on ne ſuivoit aucune méthode dans le peu que l'on écrivoit ſur cette matiere. On ne connoiſſoit pas la diſtinction des ſels en acides, alkalis, & neutres. Pline confond toutes les eſpeces de ſels; le ſel gemme, le ſel marin, celui qui ſe tire des eaux ſalées par évaporation, le ſalpêtre ou ſel nitreux, le ſel ammoniac, qu'on tire du regne animal, l'alun, le vitriol, le borax, & l'arſenic. Il confond même avec les ſels, les huiles terreſtres, le ſoufre, & les bitumes. Il dit qu'il n'y a que deux genres de ſels, le natif & le factice; & il range dans la premiere claſſe toutes les eſpeces de ſels dont on peut faire uſage ainſi qu'on les trouve, & ſans préparation; & dans la ſeconde, tous ceux qu'on extrait par évaporation, des fontaines, des lacs, ou de la mer même. Il paroît qu'on connoiſſoit de ſon temps les rochers de ſel, que nous appelons aujourd'hui *mines de ſel gemme*; mais il croyoit qu'elles ne ſe trouvoient que

dans les Indes & au fond de la Scythie, au lieu qu'on en a découvert depuis en Europe un grand nombre. Les plus fameuſes ſont celles de Wieliska en Pologne, qui ont commencé d'être ouvertes en 1252, & n'ont ceſſé de fournir juſqu'à préſent des maſſes de ſel conſidérables. Celles de Salsbourg en Allemagne, de Hall dans le Tirol, & de Cardonne en Catalogne, étoient déjà connues au ſeizieme ſiecle.

Pline fait auſſi mention d'un grand nombre de ſources, fontaines ſalées, lacs, & rivieres qui ſe trouvoient en Sicile, en Cappadoce, en Scythie, en Arménie. Nous en connoiſſons aujourd'hui en Allemagne, en Italie, & en France, particuliérement dans la Franche-Comté & dans la Lorraine. Nous avons déjà dit que celles de ces deux dernieres Provinces étoient connues du temps des Romains; dès lors on faiſoit évaporer le ſel contenu dans cette eau, comme on fait celui renfermé dans celle des marais ſalans. Depuis deux ſiecles on a perfectionné cette opération, mais le fond eſt le même qui étoit anciennement connu.

Pline paſſe immédiatement du ſel de terre & du ſel marin au ſel ammoniac, qui, dit-il, s'appelle ainſi, parce qu'on en

trouve dans les ſables des déſerts de cette partie de l'Afrique que l'on nomme *Cyrénaïque*, & dans laquelle eſt ſitué le Temple de Jupiter Ammon. Pline le Naturaliſte ignoroit que cette eſpece de ſel doit ſon origine à des ſubſtances animales, telles que l'urine de chameau mêlée avec le ſable que la chaleur du ſoleil brûlant de l'Afrique a fait fermenter. Il attribue de grandes vertus à ce ſel, & effectivement il eſt utile, tant dans la Médecine que pour les Arts : c'eſt ce qui l'a rendu fort cher, tant qu'on n'a connu que celui produit par la Nature, même en Afrique; mais depuis le temps de Pline, on l'a imité, & on en a fait de factice, même en Egypte. On ſe ſert pour cela de fiente d'animaux ſéchée au ſoleil, & l'on en compoſe des tourbes que l'on fait brûler, & dont on ramaſſe la ſuie. Pline dit que de ſon temps on falſifioit le ſel ammoniac avec du ſoufre & du bitume : on fait bien mieux à préſent, on en compoſe de très-bon ſans ſortir de France; mais ce ſont de nouvelles découvertes dont je ne dois pas parler dans ce Volume.

Pline confond auſſi les fontaines chargées de ſels minéraux avec celles dont

les eaux le ſont de ſel gemme, quoique l'uſage en ſoit ſi différent, puiſque les dernieres produiſent du ſel commun qui ſert à la cuiſine, comme le ſel marin; les autres au contraire ſont des fontaines médicinales, & leurs ſels ſont ſalutaires; tels ſont ceux d'Epſom, de Seidlitz, de Carlsbadt, & d'Egra en Bohême, que l'on prend comme remedes, ſoit qu'on les ait tirés par la ſimple évaporation, ou qu'ils aient été travaillés dans les laboratoires de Chimie.

D'après cela, il ne faut pas s'étonner que Pline attribue au ſel en général toutes ſortes de vertus; & il faut convenir qu'il en a de grandes, & qu'il eſt néceſſaire à la conſervation des corps vivans, comme à celle des chairs mortes. Les Romains faiſoient tant de cas du ſel, qu'ils regardoient comme un grand ragoût les gâteaux faits de fleurs de farine mêlés de ſel; ils les offroient aux Dieux, & les mangeoient dans les ſacrifices. Les premieres libéralités que les Magiſtrats firent au Peuple Romain, étoient en ſel: les magaſins de cette denrée étoient dans une rue de Rome, qui en a retenu le nom de *via ſalaria*. On payoit même ſouvent en ſel les travaux des Ouvriers, d'où vient le

mot *ſalaire*. Une nouvelle preuve du cas que l'on faiſoit du ſel à Rome, c'eſt qu'on s'eſt ſervi du mot *ſales* pour ſignifier des plaiſanteries, & qu'on a dit *ſel Attique* pour montrer que dans les Diſcours ou dans les Ouvrages on trouvoit ce goût piquant & cet eſprit vif qui caractériſoient les productions des Athéniens.

Pline parle du nitre qu'on trouvoit en Egypte, en Médie, & dans d'autres parties de l'Aſie & de l'Afrique. On le tire, dit-il, tantôt de l'eau, tantôt de la terre; il lui attribue de grandes propriétés : mais il paroît que le nitre de Pline n'eſt pas celui que nous connoiſſons, & dont nous faiſons un ſi grand uſage dans la Médecine, tantôt ſous le nom de *ſel nitreux*, tantôt ſous le nom de *ſalpêtre*. Les Anciens ne ſavoient pas que l'on pouvoit ſe procurer très-aiſément & dans tous les pays, du nitre ou ſalpêtre; il n'y a pas même long-temps qu'il eſt ſi commun. Celui dont parle Pline étoit le *natrum* ou *natron* d'Egypte, eſpece de ſel terreſtre qui n'a qu'une partie des qualités de notre nitre, & qui même eſt un alkali d'une nature toute différente. On tire du *natron* des eaux de quelques lacs en Egypte, comme on tire du

nitre de la fontaine d'Epſom en Angleterre ; mais, encore une fois, rien n'eſt ſi différent que ces deux ſubſtances. C'eſt dans le *natron* que les Egyptiens conſervoient leurs momies ; après avoir ouvert le corps & l'avoir rempli d'aromates, ils le laiſſoient pendant ſoixante-dix jours dans ce natron, qui pénétroit & deſſéchoit les chairs en les noirciſſant ; alors on les enveloppoit de bandelettes, &c. Le reſte de ce qui regarde les momies n'a aucun rapport avec cet article-ci.

L'*alun* eſt encore un ſel foſſile, aſtringent, d'une qualité & d'un goût acide ; il ſe liquéfie aiſément, bouillonne & écume au feu. Pline l'appelle la ſaumure de la terre : ſon nom vient du mot Grec *als*, ſel, & du Latin *lumen*, lumiere, parce que c'eſt un ſel tranſparent. Les Anciens faiſoient particuliérement cas de celui de Chypre, de quelques Iſles de l'Archipel, d'Egypte, & de Sardaigne. Pour nous, nous en tirons de Suede, de Norwege, de la Laponie, de l'Iſle de Malthe, de l'Eſpagne, & de l'Italie. Pline diſtinguoit l'alun blanc & l'alun noir, le maſſif & le liquide : à préſent l'alun le plus recherché eſt l'alun de plumes, qui eſt en filamens ſéparés, comme des bar-

bes ; l'alun de roche ou de glace qui ſe trouve criſtalliſé en groſſes maſſes de plumes. *Le meilleur eſt l'alun de Rome. C'eſt près de Civita Vecchia qu'il ſe tire, d'une ſorte de petites pierres blanches que l'on calcine, que l'on met dans l'eau, & qu'on en retire en petits criſtaux par évaporation. L'alun eſt d'un grand uſage dans les Arts, ſur-tout dans la teinture : on étoit perſuadé, au ſeizieme ſiecle, qu'il étoit d'une grande utilité pour la conſervation de la beauté & de la fraîcheur des Dames.

Le *vitriol* ou *couperoſe* eſt encore un ſel métallique, qui ſe trouve ou pur, ou mêlé dans les mines avec les différens métaux, dont il prend à un certain point la couleur & les qualités. Les Grecs l'appeloient *calcantum*, les Latins *vitriolum*, du mot *vitrum*, qui veut dire verre, parce qu'ils le recevoient criſtalliſé de l'Iſle de Chypre, qui produiſoit le plus beau qu'ils connuſſent. Celui dont nous faiſons à préſent le plus de cas, eſt le vitriol Romain. Du reſte on en tire de différentes mines diverſement coloré ; le bleu provient de celles de cuivre, le vert de celles de fer : on fait grand uſage de l'acide & de l'huile de vitriol ;

il ſert dans les Arts ; le vitriol entre dans la compoſition de l'encre. Ce genre d'utilité étoit en grande partie connu au ſeizieme ſiecle.

Le *borax* eſt encore un ſel foſſile aſſez reſſemblant à l'alun, tranſparent, & d'un goût âcre ; il nous vient de l'Orient, & particuliérement de la Perſe ; il eſt utile & même néceſſaire pour ſouder les métaux, & ſur-tout l'or : auſſi Pline l'appelle-t-il *chryſocole*, & en fait-il un grand éloge.

L'*arſenic* eſt de même une eſpece de ſel minéral extrêmement corroſif, ce qui le rend un des plus violens poiſons : auſſi ſon nom vient-il de deux mots Grecs, qui ſignifient, *je brûle*, *je tue* ; il ſert à faciliter la fuſion de pluſieurs métaux, & les blanchit. Il fait cet effet ſur le cuivre, mais en même temps il en rend l'uſage infiniment dangereux. Il entre dans la compoſition de quelques couleurs pour la peinture, & ſert ſur-tout dans celle des criſtaux factices. Les Anciens l'employoient du moins à en former des miroirs ardens, dont, depuis Archimede, ils connoiſſoient l'uſage. Diſons en paſſant que les contre-poiſons de l'arſenic ſont l'huile & le lait.

Le

Le *ſoufre* eſt une ſubſtance terreſtre qui appartient plutôt à la claſſe des bitumes qu'à celle des ſels. Quoiqu'on le recueille quelquefois dans un état de grande ſéchereſſe, il eſt très-inflammable, & ſe trouve en abondance dans les terres brûlées & voiſines des volcans; d'ailleurs cette ſubſtance eſt diſperſée en moindre quantité, & mêlée avec d'autres matieres ſur la ſurface de la terre, & dans tous les pays. Il eſt d'un grand uſage dans les Arts, & entre dans la compoſition de la poudre à canon & des feux d'artifice. Les Chimiſtes, & même les Médecins, lui reconnoiſſent de grandes propriétés.

Tous les bitumes ſont des huiles terreſtres; il y en a de ſecs & de liquides. Les principaux de ces derniers, ſont le *naphte* & la *poix*; le premier, auquel Pline même donne le nom d'*huile de pierre*, coule par la fente de certains rochers: auſſi l'appelons-nous *huile pétrole*; la meilleure nous vient d'Italie, de Languedoc, & d'Ecoſſe: elle a ſon utilité dans les Arts & en Médecine. La poix ordinaire eſt de différente nature, plus ou moins épaiſſe, & toujours puante; quelle qu'elle ſoit, c'eſt un puiſſant glutineux. La poix de terre ou minérale

s'appelle *malthe*. Il y a une autre eſpece de poix qui appartient au regne végétal : on la tire de la gomme ou réſine du pin ou ſapin ; c'eſt la matiere ordinaire du goudron.

L'*aſphalte*, ou *bitume* de Judée proprement dit, eſt pour ainſi dire l'écume des eaux du lac Aſphaltite, & qui couvre les villes criminelles de Sodome & Gomorre : c'eſt une excellente poix. Les Anciens en faiſoient grand cas, & l'on en faiſoit tranſporter à Rome. Elle s'incruſte dans les pierres, & les lie enſemble au point de n'en faire preſque qu'une même maſſe.

Depuis quelques ſiecles on a découvert que le bitume provenant des volcans des Royaumes de Naples & de Sicile, & recueilli encore frais, avoit à peu près les mêmes propriétés que l'aſphalte. On s'en ſert pour faire ces excellens enduits qu'on appelle *Pouzzolane*, du nom de la petite ville de Pouzzol près de Naples.

C'étoit avec l'aſphalte qu'on faiſoit le fameux feu Grégeois, qui portoit l'incendie dans les vaiſſeaux juſqu'au ſein des eaux, & qu'inutilement on auroit cherché à éteindre avec de l'eau, mais qui cédoit lorſqu'on l'étouffoit.

Les bitumes ſecs ſont le *charbon minéral* ou de *terre*, autrement dit *houille*, ſec, friable, & aiſé à s'enflammer. Il fait un feu qui dure long-temps, & chauffe bien; mais la fumée en eſt épaiſſe, graſſe, & fort mal-propre. Il y en a des mines & des veines dans pluſieurs parties de l'Europe, ſur-tout en France & en Angleterre : faute de bois, on brûle à Londres beaucoup de charbon de terre.

Le *jai* ou *jayet* n'eſt qu'un charbon de terre très-deſſéché & très-noir; il fait une eſpece de pierre aiſée à tailler, & brillante. Les Anciens l'appeloient *gagates*, du nom de la riviere *Gaga* dans la Thrace, ſur les bords de laquelle il s'en trouvoit beaucoup. A préſent on le tire de Vittemberg en Allemagne : on en fait des bracelets, des pendans d'oreilles, des parures de deuil, & même des broderies.

Le *ſuccin* ou ambre jaune, que les Grecs appeloient *electrum*, & les Arabes *arabé*, doit être encore mis au nombre des bitumes ſecs : ſon nom Grec & Arabe vient de la vertu qu'a cette ſubſtance d'attirer les pailles & les petits corps légers, ſur-tout quand elle eſt chauffée & frottée; cette vertu, en apparence ſi

peu importante, a donné lieu à la découverte de l'électricité, qui n'a été bien connue que de nos jours.

L'ambre jaune nous vient preſque tout des bords de la mer Baltique; il eſt plus ou moins tranſparent, & ſa couleur plus ou moins chargée; il eſt très-fragile; les gros morceaux ſont d'un certain prix, & étoient autrefois bien plus recherchés qu'à préſent; il a peu d'odeur, à la différence de l'ambre gris, qui eſt inférieur pour l'éclat, mais bien plus odorant & plus utile. Ce dernier vient des Indes, & eſt ſûrement formé de la gomme de quelques arbres; mais pour l'ambre jaune, il paroît que c'eſt un bitume terreſtre, d'abord aſſez mou, & qui ſe ſeche au grand air.

Les ſubſtances métalliques & les demi-métaux étoient mal connus des Anciens; les *pyrites*, ſubſtances mêlées de terres, de pierres, & de minéraux; les *marcaſſites*, ſubſtances criſtalliſées & brillantes, qui contiennent quelques parties métalliques, les *cadmies*, ſont tout au plus mentionnées dans quelques-uns de leurs Ouvrages, & dans ceux du ſeizieme ſiecle écrits en François, cependant obſcurément & confuſément. Pline dit un

mot de la *pierre calaminaire* ou *cadmie*, foſſile qui contient des parties métalliques, & dont on ſe ſert pour convertir le cuivre rouge en cuivre jaune. Il nous apprend que le mot de *Cadmie* vient de Cadmus, célebre Fondeur Phénicien, qui, le premier, s'aviſa de mélanger les métaux, & de les allier enſemble, pour communiquer aux uns les qualités des autres. Mais il ne paroît pas que lui, ni même les Minéralogiſtes de ſon temps, aient connu ni le *zinc* avec lequel on compoſe le laiton, le tombac & le pinſchbec; ni le *cobolt* avec lequel on fait l'azur ou bleu d'émail, qui ſeul peut ſervir à la faïence & à la porcelaine; ni le *biſmuth*, que l'on trouve dans les mines d'argent, & que l'on mêle avec l'étain pour lui donner de l'éclat & de la conſiſtance; ni enfin l'*antimoine*, demi-métal que l'on trouve en grande quantité dans les mines de différens métaux.

Ce fut au ſeizieme ſiecle que l'on commença à vouloir faire uſage de *l'antimoine* comme purgatif, d'après l'Ouvrage Latin d'un ſavant Chimiſte, Moine Allemand, nommé Baſile Valentin, qui vivoit au treizieme ſiecle: le fameux Paracelſe l'employoit avec ſuccès; mais

le Parlement, par Arrêt de l'an 1566, défendit de s'en ſervir. Au commencement du ſiecle ſuivant, la querelle ſe renouvela en France & en Angleterre, & elle dura aſſez long-temps avec beaucoup d'acharnement de part & d'autre. Enfin l'antimoine, ou, ſi l'on aime mieux, l'émétique (car, conſidéré comme remede, c'eſt la même choſe) triompha. Il jouit encore de ce triomphe, mais ſous de certaines conditions. On a appris à le préparer avec bien plus d'attention & de ſoin qu'alors. Le *kermes minéral*, le *tartre ſtibié*, &c. ſont des remedes tirés de l'antimoine; on emploie encore dans quelques occaſions l'antimoine cru, tant pour les maladies des hommes, que pour celles des beſtiaux; il eſt auſſi d'un grand uſage dans les Arts. On s'en ſert pour purifier l'or, pour polir les miroirs ardens, pour rendre l'étain plus blanc & plus dur; il entre dans la fonte des cloches & des caracteres d'Imprimerie, & dans l'émail jaune qui ſert pour la faïence & la porcelaine. Pline n'a eu qu'une très-légere connoiſſance de l'antimoine, de ſon origine, & de ſes propriétés.

Ce n'eſt que depuis le ſiecle dernier, que le mot *émétique* a été particuliére-

ment appliqué aux remedes tirés de l'antimoine ; car d'ailleurs, il veut dire, en général, *vomitif*, & vient du Grec, *emeô*, vomir. Hippocrate recommandoit les émétiques délayés dans l'eau tiede ; il vouloit même qu'on en uſât une ou deux fois par mois, & qu'on ſe fît vomir pour ſe nettoyer l'eſtomac ; mais ſon émétique étoit compoſé d'une décoction d'hyſſope, avec un peu de ſel & de vinaigre. Diodore de Sicile dit que les Médecins Egyptiens conſeilloient l'uſage des émétiques ; Celſe & Gallien étoient du même avis, & c'étoit l'ellébore blanc qui leur en ſervoit. On en a enſuite employé de différentes eſpeces, tirés du regne végétal, & rarement du minéral. Enfin, ceux à la mode aujourd'hui, ſont la poudre tirée de la racine d'ipecacuanha, & le tartre émétique ou ſtibié fait avec l'antimoine. Ce n'eſt pas ici le lieu d'en examiner les effets : diſons ſeulement en paſſant, que quand le vomitif eſt trop violent, c'eſt avec le ſel commun qu'on réprime ſon action, & qu'on l'oblige à produire ſon effet par en bas ; s'il a trop fatigué l'eſtomac, on emploie les huiles.

Soit que l'on conſidere le *mercure* ou

le *vif-argent* comme un véritable métal, ou ſeulement comme un demi métal, il a des propriétés & des vertus ſi ſingulieres, que c'eſt une des ſubſtances les plus intéreſſantes du regne minéral. Les Anciens n'en avoient pas aſſez étudié la nature; & même les Modernes, qui s'en ſont beaucoup occupés, & qui font tous les jours à ſon ſujet de nouvelles découvertes, ne peuvent pas encore le bien définir. C'eſt une ſubſtance métallique, qui cependant n'a ni dureté, ni ſolidité, & un fluide qui ne mouille point: il ſe diviſe, au moindre effort, en un grand nombre de particules, qui prennent toujours une figure ſphérique. On ne peut le fixer quand il eſt pur; mais on l'enveloppe dans différentes matieres, à travers leſquelles il s'échappe, lorſque ſes particules ſe trouvent appliquées contre les corps qu'il peut pénétrer. Il s'unit (ce qu'on appelle en termes de Chimie & de Métallurgie, *s'amalgamer*) aiſément avec tous les métaux, excepté le fer; mais il les ronge: il n'y a pas de métal plus peſant que le mercure, excepté l'or: il peſe quatorze fois plus que l'eau, & onze mille deux cents fois plus que l'air. Le mercure le plus pur s'appelle *mercure vierge*.

Il y en a trois fameuſes mines dans le monde ; la premiere eſt à Ydria en Carniole, Province appartenante à la Maiſon d'Autriche. Cette mine fut découverte en 1497 : elle eſt d'un grand produit pour le Souverain du Pays ; mais, comme toutes les autres, elle eſt dangereuſe à exploiter, parce que le mercure pénétrant aiſément dans le corps humain, les gens qui y travaillent ſont ſujets à des maux de nerfs, & à de grandes incommodités. La ſeconde de ces mines eſt au Pérou, & eſt d'une grande utilité pour l'exploitation de celles d'or & d'argent. La troiſieme eſt à Almaden en Eſpagne ; c'eſt la plus anciennement connue, mais à préſent la moins abondante des trois. Il vient auſſi du mercure vierge à la Chine. On ne rencontre jamais d'autre métal dans ces mines ; mais la forme ſous laquelle on trouve plus communément le mercure dans différentes mines, eſt en cinabre naturel. Le mercure eſt alors mêlé avec du ſoufre ; c'eſt ce qui le rend rouge. Les Anciens connoiſſoient cette eſpece de mercure, & l'appeloient *minium*. Il leur ſervoit comme il ſert encore à la peinture. Quoiqu'il y ait dans l'Europe un grand nombre de mines de cinabre naturel, puiſqu'on en trouve

dans différentes parties de la Hongrie & de l'Allemagne, entre autres, dans le Duché de Deux-Ponts, & même en France dans la Normandie, celui dont on ſe ſert le plus communément eſt un cinabre artificiel ; il eſt plus brillant que le naturel : c'eſt le vermillon. Dès le temps de Pline, on en compoſoit un fard ; on s'en ſervoit encore au ſeizieme ſiecle, & les Dames l'ont appliqué ſur leur viſage preſque juſques à nos jours. On s'en ſervoit en le mouillant légérement ; c'eſt ce qu'on appeloit *rouge en taſſe* : on en a reconnu les inconvéniens, cette préparation mercurielle étant dangereuſe pour la peau, les yeux & les dents. D'un autre côté, le mercure ſagement adminiſtré eſt un ſpécifique contre bien des maux ; il tue les vers qui naiſſent dans le corps humain, il guérit ſouvent le rhumatiſme, les ſquirres, les maladies cutanées & malpropres, & détruit les inſectes qui en ſont la ſuite. Il purifie la maſſe du ſang, & il eſt reconnu pour le remede le plus propre à extirper une maladie qui n'eſt connue que depuis la fin du quinzieme ſiecle. Déjà dans le ſeizieme on ſe ſervoit du mercure en frictions pour la guérir. On ſait aſſez le trait d'un fameux Méde-

cin de ce ſiecle-là, qui, ayant appris qu'un Souverain de l'Europe étoit attaqué de cette maladie, & étant conſulté ſur ce qu'on devoit faire pour le guérir, répondit en mauvais Latin : *Frotetur ut villanus.* Ce n'eſt que depuis peu que l'on a découvert que les frictions mercurielles étoient un puiſſant remede contre la rage.

On fait des boules de mercure qui ſervent à purifier les eaux ; mais c'eſt ſurtout dans la métallurgie que ce demi-métal eſt d'un grand uſage. C'eſt à l'aide du mercure qu'on applique l'or ſur le cuivre & ſur l'argent ; c'eſt auſſi avec lui que l'on compoſe l'étain des glaces. On s'en ſert pour faire les thermometres : il s'en faut bien que l'on ait découvert tout d'un coup les grandes propriétés du mercure ; cependant il eſt ſouvent queſtion du vif-argent dans les anciens Naturaliſtes. Pline décrit la maniere dont on dore le cuivre au moyen du vif-argent ; & c'eſt à peu près celle que l'on emploie encore aujourd'hui. Il nous apprend auſſi comment de ſon temps on tiroit des mines le mercure vierge & le cinabre ; mais cette méthode eſt regardée à préſent comme très-imparfaite. Il nous dit de plus comment on prépare le cinabre natif (qu'il croit être

une terre rouge), pour en faire du vermillon. Enfin il nous inſtruit qu'on le falſifioit ſouvent, parce qu'il étoit fort utile dans la peinture, & que le véritable étoit très-cher. Il ajoute qu'il en ſortoit des vapeurs dangereuſes, & que les Ouvriers qui le travailloient étoient obligés de ſe ſervir de maſques de verre. Il ſe plaint de ce que l'on faiſoit entrer le mercure, qu'il appelle *hydrargire*, ou *vif-argent*, dans quelques remedes. Il ſoutient que l'on a tort, attendu que c'eſt un poiſon. Il paroît par-là, que du temps de Pline on ne connoiſſoit de préparations de mercure que celles qui ſont réellement dangereuſes, telles que les précipités rouges, verts & jaunes, le turbit minéral, & le ſublimé corroſif; encore ne ſavoit-on pas les manipuler auſſi bien qu'à préſent: mais, à commencer du ſeizieme ſiecle, les Chimiſtes ont fait du mercure le principal objet de leurs travaux. En le mêlant avec le ſoufre, ils en compoſent une poudre noire que l'on appelle *æthiops minéral*. On eſt parvenu à adoucir le ſublimé corroſif, & dans cet état, on l'appelle *aquila alba*. Etant encore plus adouci, on l'honore du titre de *panacée mercurielle*.

Enfin il ne me reſte à parler que des

ſix véritables métaux ; le plomb, l'étain, le fer, le cuivre, l'argent, & l'or ; car je ne dois rien dire de la platine, qui n'étoit pas encore connue au ſeizieme ſiecle.

Le *plomb* eſt le plus mou & le plus facile à fondre, aiſé à plier, à laminer, & à tourner. C'eſt le moins ſonore & le moins élaſtique des métaux ; ſa couleur naturelle eſt d'un bleu blanchâtre, d'abord aſſez brillante, mais qui ſe ternit facilement à l'air, à l'eau & au feu. Il entre plus aiſément en fuſion qu'un volume égal de cire. Il ne perd rien de ſon poids en fondant, mais il ſe calcine & ſe vitrifie. Les mines de ce métal ſont répandues dans les quatre parties du Monde. En Europe, on en trouve particuliérement en France, en Allemagne, & en Angleterre. Elles ſont communément enfoncées très-profondément en terre. Les mêmes mines offrent un aſſez grand nombre de pyrites, de demi-métaux, & de métaux, entre autres, de l'argent. Le plomb a toujours été d'une utilité fort étendue pour les Arts ; les Médecins l'ont quelquefois fait entrer dans les remedes ; mais il eſt communément plus nuiſible qu'utile à la ſanté. Les anciens Naturaliſtes & Métallurgiſtes ont con-

fondu le plomb avec l'étain, le zinc & le biſmuth. Pline eſt fort obſcur ſur cette matiere. Les préparations de plomb les plus connues, ſont la litharge (1), le minium, la céruſe, & le ſel de Saturne : les deux dernieres ſe font avec le plomb & le vinaigre. La céruſe eſt preſque de néceſſité dans la peinture ; mais elle expoſe les Ouvriers qui s'en ſervent à gagner une maladie dangereuſe, que l'on appelle colique de plomb, ou colique des Peintres. Les trois autres préparations ont auſſi leur utilité & leurs dangers. Il ne paroît pas que les Anciens les connuſſent, quoique le nom de minium ſe trouve ſouvent dans Pline ; mais il y ſignifie le cinabre naturel.

L'*étain* eſt un métal mou comme le plomb, encore plus blanc & plus brillant ; il eſt facile à ternir, mais il ne ſe rouille jamais. Il eſt peu ſonore par lui-même ; mais quand il eſt mêlé avec d'autres métaux, il augmente en eux cette qualité qu'il n'a pas lui-même : du reſte,

(1) On diſtingue les litharges d'or, d'argent, & de plomb; mais cette diſtinction n'eſt fondée que ſur la couleur de cette préparation. On ne peut peindre ſur verre qu'à l'aide de la litharge ; on en fait auſſi un aſſez grand uſage en Pharmacie & en Chirurgie.

loin d'être peſant comme le plomb, c'eſt le plus léger de tous les métaux; il eſt même quelquefois trop léger, & par-là difficile à employer. L'étain d'Angleterre eſt celui qui a le plus de corps, & par conſéquent dont on peut faire la meilleure vaiſſelle, qui eſt un des principaux uſages auxquels on l'emploie. D'ailleurs il ſe fond aiſément, & à un certain degré de feu il ſe calcine, & enfin ſe vitrifie. Les principales mines d'étain ſont en Angleterre, dans la Province de Cornouaille, dont l'étain paſſe pour le meilleur de l'Europe. On en trouve auſſi une mine belle & ſinguliere en Saxe; il y en a d'autres en Bohême, en Pologne, en Suede. Enfin il en vient des Indes, du Royaume de Siam, & de la preſqu'Iſle de Malaca. Il paroît que les Anciens faiſoient venir le leur de ces pays-là, car ils avoient ſeulement entendu parler vaguement & obſcurément des mines d'Angleterre. Communément il y a aſſez d'arſenic dans les mines d'étain, mais en le travaillant on l'en ſépare tout-à-fait. Le principal uſage que l'on fait de l'étain, après la vaiſſelle, c'eſt pour des tuyaux d'orgues; il entre auſſi dans la compoſition des miroirs ardens ou des miroirs

de métal ; il ſert à étamer les glaces, auſſi bien que les uſtenſiles de cuivre. Les Anciens, qui n'employoient point les glaces comme miroirs, parce qu'ils ne ſavoient ni les polir ni les étamer, ſe ſervoient au contraire de miroirs d'étain même, comme du métal le plus uni, le plus brillant, le plus aiſé à polir, & qui rendoit le mieux les objets. D'ailleurs les Romains ſavoient comme nous l'art d'étamer le cuivre : on le voit dans Pline, qui dit que c'étoit pour le garantir de la rouille : c'eſt auſſi par la même raiſon que nous uſons de cette précaution ; car la rouille du cuivre eſt le vert-de-gris, poiſon dangereux. La ſoudure de la plus grande partie des métaux, eſt d'étain ; & comme il eſt moins mal-ſain que le plomb, il conviendroit de lui donner la préférence ; mais malheureuſement il eſt trop mou & caſſant, pour y ſervir ſeul. Il entre auſſi de l'étain dans la compoſition des émaux pour la faïence & pour la porcelaine.

Le *cuivre* a un grand nombre de qualités communes avec le plomb & l'étain, & d'autres qui le rapprochent de l'or & de l'argent. Sa couleur eſt naturellement rougeâtre ; mais il ſe laiſſe aiſément ronger

ronger par une eſpece de rouille, qui, en diſſolvant ſes parties, les teint en vert. Le cuivre eſt ſi ſujet à cette maladie, que preſque tout l'excite en ce métal, la graiſſe, les huiles, les acides, l'eau même, quelquefois l'air ſeul. Cette rouille eſt ce que l'on appelle le *vert-de-gris*. Elle annonce ſi bien la préſence du cuivre, que même quand celui-ci ne ſe trouve qu'en alliage avec d'autres métaux, les parties cuivreuſes en ſont affectées au milieu des autres parties métalliques qui n'en ſont pas ſuſceptibles. Le vert-de-gris eſt auſſi contraire à la ſanté du corps humain, qu'au cuivre même. C'eſt ce qui devroit déterminer à ne ſe jamais ſervir d'uſtenſiles de cuiſine faits de ce métal; car, quelques précautions que l'on prenne, on n'évite point de courir les riſques d'en avaler en ſe ſervant des vaiſſeaux qui ſont ſi ſujets à le contenir, contre lequel l'étamage, qui conſiſte à doubler les vaiſſeaux de cuivre d'une feuille d'étain très-mince, ne doit pas totalement nous raſſurer. D'ailleurs le cuivre a des avantages & des facilités pour être travaillé, qui lui feront toujours obtenir la préférence : il eſt ductile ſans être mou ni caſſant; il s'allie aiſément avec tous les autres mé-

taux, leur communique ſes bonnes qualités, & participe aux leurs : auſſi Bodin n'a t il pas héſité de dire que c'étoit le roi des métaux, parce qu'il gouvernoit tous les autres, les mettoit en valeur, & les faiſoit ſervir à nos beſoins.

Le cuivre ſe trouve dans la terre ſous différentes formes & couleurs : rien n'eſt ſi beau & ſi brillant que l'intérieur des mines de cuivre. Les pierres que l'on en tire avant qu'on ait travaillé à les ſéparer de tout ce qui s'y trouve mêlé avec le véritable cuivre, ſont très-brillantes, & diaprées de toutes les couleurs qui pourroient varier un parterre. Mais en même temps tous ces mélanges ſont la plupart des poiſons très-dangereux, tels que le vert-de-gris, l'arſenic, le vitriol : on trouve auſſi fort avant dans les mines de cuivre, de l'argent. Ces mines ſont répandues dans preſque toutes les parties du Monde connu ; mais les plus riches & les plus belles ſont certainement dans le Nord, en Suede, & en Norwege. Les différentes pyrites cuivreuſes ont des couleurs différentes, ſuivant qu'elles ont été dans les entrailles de la terre mêlées avec d'autres ſubſtances. Les plus précieux & les plus ſinguliers cuivres que nous

connoiſſions aujourd'hui, ſont le cuivre vert de la Chine, & le cuivre rouge du Japon, parce que les couleurs en ſont très-belles. D'ailleurs ce cuivre vert n'eſt pas plus ſuſceptible qu'un autre de prendre le vert-de gris; au contraire, car il eſt plus dur que nos cuivres d'Europe. Les premieres mines de cuivre que les Anciens aient connues, ſont, dit-on, celles de l'Iſle de Chypre; & c'eſt de là d'où vient le nom de cuivre : c'eſt peut-être auſſi à cauſe de cela que l'on a prétendu que ce métal étoit conſacré à Vénus, ſoit qu'on la conſidere ou comme Déeſſe, ou comme Planete. Toutes les fois qu'en fait de ſubſtance, de liqueur, ou de ſel, on trouve le nom de Vénus, cela indique le cuivre; de même le nom de Saturne déſigne le plomb.

Les Romains, du temps de Pline, faiſoient un auſſi grand uſage du cuivre que nous, & ils ſavoient preſque auſſi bien la maniere de le préparer; mais il faut entendre les termes dont ils ſe ſervent, pour en parler. Pline l'appelle toujours *airain*, & il dit qu'il ſert depuis long-temps de monnoie au peuple Romain; ſi bien que le mot Latin *æs*, *æris*, ſignifie auſſi héritage & groſſe ſomme à partager.

Il ajoute que le meilleur airain ou cuivre vient d'Aſie, quoiqu'il y en ait auſſi des mines dans l'Italie même, & qu'on en ait trouvé dans la Germanie (l'Allemagne) (1); qu'on le fond avec un minéral appelé *cadmie*; c'eſt ce qu'actuellement on nomme *pierre calaminaire*, dont on ſe ſert encore aujourd'hui, en la fondant avec le cuivre roſette, c'eſt-à-dire, déjà purifié à un certain point dans les fourneaux. Nous appelons vulgairement le cuivre roſette cuivre rouge, & celui dont parle Pline, cuivre jaune. Quand on augmente la doſe de pierre calaminaire, on en fait du laiton. Dans cet état, il eſt plus caſſant, mais bien plus jaune, & plus approchant de la couleur de l'or. Le laiton s'appelle en Latin *auricalcum.* Pline le connoiſſoit auſſi, & explique, mais aſſez obſcurément, les différentes manieres de le compoſer. Il y en a effectivement de mélangés à doſes différentes: on en fait du *pinchebeck* ou *ſimilor*, en y joignant de l'étain, du *tombac* ou métal de Prince, & en y ajoutant encore de l'arſenic, du cuivre blanc.

Pline parle de l'airain de Corinthe, & dit

(1) C'eſt aujourd'hui le pays où il y en a davantage.

que c'eſt le plus parfait de tous ; il ajoute qu'il fut trouvé par haſard, lors de la priſe & de l'incendie de la ville de Corinthe, par le mélange de pluſieurs métaux précieux qui furent mis en fuſion ; mais le cuivre ſur-tout y dominoit. Nous ne connoiſſons plus cet alliage fortuit & accidentel, & nous doutons même qu'il exiſte encore quelque ſtatue antique qui en ſoit faite ; mais ſi notre bronze actuel n'eſt pas auſſi parfait que celui des Anciens, au moins en faiſons-nous encore un fort grand uſage. Nous le compoſons avec deux tiers de cuivre rouge, & un tiers de cuivre jaune. Le métal, ainſi diſpoſé, eſt très-propre à la dorure, & acquiert une dureté & un poli qui ajoute beaucoup au mérite du cuivre ordinaire : mais on prétend que les Anciens avoient pouſſé bien plus loin l'art de faire le bronze ; car ils donnoient au cuivre une ſi excellente trempe, qu'ils en pouvoient faire des charrues, des haches, des épées, des fers de lance auſſi bons & d'un pareil uſage que s'ils euſſent été d'acier. Le trépied d'Apollon à Delphes étoit de bronze ou plutôt de cuivre ; les plus belles ſtatues de Rome en étoient auſſi ; c'étoit ſur des chars de ce métal que

les triomphateurs faiſoient leur entrée dans cette Ville; & c'étoit ſur le cuivre qu'étoient gravées les Loix : il nous ſert encore à la gravure. Il paroît que les Anciens connoiſſoient l'oripeau ou or faux dont on fait les galons, les broderies, & les ornemens des décorations & des habits de théatre. Pline dit que les Hiſtrions s'en formoient des couronnes, qu'ils rendoient d'un rouge brillant en y faiſant entrer du ſang de bœuf. Ce faux or clinquant, fait de cuivre, ſe bat, ſe réduit en feuilles minces, & en livrets, comme l'or véritable : en le réduiſant en poudre, on en fait ce qu'on appelle le *bronzé*, & en coquilles, l'or de la Peinture.

Le *vert-de-gris*, cette rouille ſi dangereuſe qui ronge & diſſout le cuivre, eſt quelquefois recherchée & multipliée, parce que ſi elle a des inconvéniens, elle a auſſi ſon utilité à certains égards. On s'en procure de factice par un procédé qui étoit connu dès le temps de Pline, & qui l'eſt encore aujourd'hui; c'eſt de faire diſſoudre, ou plutôt ronger des plaques de cuivre dans du vinaigre, ou encore mieux dans de la vinaſſe, ce qui procure des pots entiers remplis de vert-de-gris; il ſert pour la peinture, la teinture,

& la pelleterie : on en fait le verdet, couleur très employée ; mais il y a toujours quelque danger pour ceux qui l'emploient.

On fait entrer le cuivre dans quelques remedes, & encore mieux dans différens emplâtres.

La pierre d'aventurine artificielle, qui reſſemble à la pierre précieuſe du même nom dont j'ai parlé, eſt compoſée de verre & de laiton. On dit qu'un Verrier, ayant laiſſé quelques morceaux de cuivre & quelques rognures de laiton au milieu du verre, qui ſortoit en fuſion de ſon fourneau, ce verre refroidi produiſit une pierre factice de couleur brune aſſez brillante, dans laquelle on croyoit voir des parcelles d'or répandues.

Paſſons aux trois derniers métaux qui ſont les plus purs.

Le *fer* eſt malléable, & cependant dur, compacte, ſolide, ſonore, & le plus élaſtique des métaux. Sa couleur eſt d'un gris obſcur, que nous appelons gris de fer. Il ſe rouille aiſément ; mais ſa rouille n'eſt pas à beaucoup près dangereuſe comme celle du cuivre. Les mines de fer ſont très-communes en Europe : il y en a beaucoup en France, en Allemagne, en Norwege ; les plus conſidérables &

les. plus belles ſont en Suede. Pour le travailler, on le fait fondre. En ſortant du premier fourneau, il s'appelle fer en gueuſe ou fer de fonte : on fait avec ce fer, des plaques, des poids, des boulets de canon, des bombes, des canons mêmes, des mortiers, des tuyaux. Dans cet état, le fer eſt ſujet à être caſſant, ſur-tout ſi la mine n'eſt pas excellente. Au moyen d'une ſeconde préparation qu'on lui donne dans un nouveau fourneau, on en fait du fer forgé ou fer en barres. Il devient alors plus propre à faire différens uſtenſiles, & à prendre des formes plus délicates; par exemple, à faire des grilles ou rampes d'eſcalier. Enfin, par de nouvelles préparations & de nouveaux travaux, on met encore le fer dans un plus grand état de perfection, puiſqu'on en fait de l'acier. On prétend qu'il y a de l'acier natif ou naturel qui ſe trouve dans des mines, dans leſquelles le fer eſt mêlé avec des ſubſtances qui le rendent plus doux & plus flexible; mais l'acier factice & travaillé reçoit deux préparations, dont l'une s'appelle *cementation*, & eſt une eſpece de nouvelle cuiſſon dans de grands fours. La ſeconde opération s'appelle tremper l'acier. On ſe ſert de ce dernier terme, parce que le

procédé consiste à plonger les barres en les tirant du four, & quand elles sont toutes rouges, tout d'un coup dans l'eau froide. On a beaucoup perfectionné de nos jours l'art de fabriquer l'acier; mais on le connoissoit jusqu'à un certain point dès le temps des Romains; c'étoit dès-lors avec le fer, ainsi purifié & trempé, que l'on faisoit les épées, les instrumens tranchans, & les socs de charrue. Cependant en remontant à des temps très-éloignés, on faisoit les socs de simple fer; car l'usage du fer & de la charrue sont presque aussi anciens l'un que l'autre. Nous lisons dans l'Ecriture-Sainte, que le premier qui ait travaillé le fer, est Tubalcain, sixieme descendant de Caïn; & dans les Annales de la Chine, que le grand Yo ou Yu, un des premiers Souverains de cet Empire, se servit du fer pour couper les montagnes, fertiliser les terres en les faisant labourer avec des charrues à soc de fer.

C'est une invention très-moderne que celle du fer blanc; elle est presque de nos jours. Elle consiste à couper le fer en plaques très-minces, que l'on blanchit avec de l'étain. Elle est devenue promptement très-commune, parce qu'elle a

été trouvée fort commode. Certainement elle étoit ignorée au ſeizieme ſiecle. Mais on connoiſſoit dès lors le fil d'archal que l'on fait en chauffant une barre de fer, & en la forçant, quand elle eſt amollie, à paſſer par de petits trous d'où elle ſort en fils très-minces : il y a long-temps que l'on a réduit le fer en fils, puiſqu'on fait avec le fer, auſſi bien qu'avec le laiton, des cordes pour les inſtrumens de muſique. Le fer eſt d'autant plus propre à cet uſage, qu'il eſt naturellement très-élaſtique.

On trouve dans les mines de fer deux fameuſes pierres, l'aimant & l'émeri. J'ai parlé plus haut de la premiere : quant à la ſeconde, ſon principal mérite conſiſte dans ſa dureté ; elle réſiſte au feu plus que toute autre ſubſtance ; c'eſt par-là qu'elle eſt utile dans quelques procédés des Arts.

Le fer fournit pluſieurs bons remedes à la Médecine ; le principal & le plus ſimple eſt le ſafran de Mars, dont tout le procédé ne conſiſte qu'à laiſſer expoſées des lamines de fer à la roſée juſqu'à ce qu'elles ſe rouillent. On racle & on ramaſſe enſuite cette rouille, & on en forme des tablettes ou des pilu-

les. On ſimplifie & on adoucit encore ce remede en faiſant boire aux malades de l'eau dans laquelle on a fait éteindre un morceau de fer rougi, ou de l'eau d'un vaſe, au fond duquel on a laiſſé pendant quelque temps infuſer des morceaux de fer en l'expoſant au ſoleil. Ces préparations ont à peu près les mêmes vertus que les eaux minérales ferrugineuſes, qui ne tirent leurs propriétés que de leur paſſage à travers les mines de fer. Pline parle aſſez longuement du fer, & nous apprend qu'il y avoit autrefois à Rome des ſtatues de ce métal ; que l'eau dans laquelle on a éteint un fer rouge, eſt un grand remede pour la dyſſenterie ; que quand on eſt mordu d'un chien enragé, il faut brûler la plaie, & la cautériſer avec un fer rouge ; qu'il y a un emplâtre dans lequel on fait entrer de la rouille de fer, & qu'il faut l'appliquer ſur les plaies fraîches pour en diſſiper les calloſités. Il dit que c'eſt l'emplâtre dont Télephe ſe ſervit pour guérir une bleſſure qu'Achille lui avoit faite au ſiége de Troie. Enfin, qu'à Rome on mêloit, en fabriquant la monnoie, le fer avec l'argent, & que ce fut Marc-Antoine qui en fit frapper de cette eſpece.

L'*argent* eſt, après l'or, le plus parfait & le plus précieux des métaux; il eſt plus dur que l'or, mais moins ductile, quoiqu'on puiſſe aiſément le travailler. Rarement ſe trouve-t-il ſeul dans les mines; il y eſt ordinairement mêlé avec le cuivre & le plomb, plus rarement avec le fer & l'or, mais preſque toujours avec l'arſenic & l'antimoine. Les plus fameuſes mines d'argent que nous connoiſſions à préſent, ſont en Amérique; ce ſont celles du Potoſi dans le Pérou. Il y en a d'autres dans l'Amérique Septentrionale & dans les Indes Orientales, & beaucoup en Europe. Les plus belles ſont en Suede, en Saxe, & dans le Hartz, canton montagneux du pays de Brunſwick en Allemagne. Il y en a en Eſpagne qui étoient connues très-anciennement, même dès le temps des Romains: on en trouve encore dans les Pyrénées, & à Sainte-Marie aux Mines en Alſace. Les mines d'argent, lorſqu'on y eſt deſcendu, préſentent le ſpectacle le plus brillant; mais comme elles ſont toujours très-profondes, on ne peut y deſcendre ſans frayeur, ſouvent même ſans danger; il y a également du riſque à y travailler, à cauſe des vapeurs qui

proviennent, non de l'argent, qui eſt un métal très-pur, mais des autres ſubſtances qui y ſont mêlées. Il eſt rare que l'on trouve l'argent vierge en groſſe maſſe: cependant *Olaus Magnus*, Hiſtorien du Nord, qui écrivoit au ſeizieme ſiecle, dit que de ſon temps on tira des mines de Norwege une maſſe d'argent pur qui peſoit cent trente marcs. Il eſt plus ordinaire de trouver des mines d'argent en cheveux, c'eſt-à-dire, par petits paquets de filamens très-brillans. Les morceaux de cette eſpece ſont des plus agréables à conſerver dans un cabinet d'Hiſtoire naturelle; ainſi que les végétations d'argent, qu'on appelle autrement arbres de Diane, & qui reſſemblent en effet à de petits arbuſtes qui ſeroient faits de filigranes très-brillans. On trouve à Sainte-Marie aux Mines de la mine d'argent gris de perle, & un peu bleuâtre; d'autres en criſtaux très-friables, & qui ſe diſſolvent facilement: il y en a de rouge & même de noire. Lorſqu'il eſt queſtion d'employer l'argent, dégagé de toute autre matiere & ſans alliage, on eſtime ſa pureté par deniers, au lieu que celle de l'or s'eſtime par karats. Pour nettoyer l'argent de toute impureté & le rendre

blanc, on le fait tremper dans une leſſive de ſel marin & de tartre; alors il devient très-net & très-brillant : mais il eſt impoſſible de l'employer à douze deniers, qui eſt ſon plus grand degré de pureté. Pour en faire de la vaiſſelle au meilleur titre, on y laiſſe un demi-degré ou une vingt-quatrieme partie d'alliage; dans les écus, monnoie de France, il y a un douzieme d'alliage : ainſi, on dit que la vaiſſelle de France eſt à onze deniers & demi de fin; & la monnoie à onze deniers. La vaiſſelle d'Allemagne eſt à un bien moindre denier de fin. Comme c'eſt avec le cuivre qu'on allie l'argent, il en réſulte que la vaiſſelle d'Allemagne fait courir plus de riſque pour la ſanté que celle de France, parce qu'elle eſt plus mêlée de cuivre, toujours ſuſceptible d'être attaqué par les acides, & de prendre du vert-de-gris. La proportion du poids de l'argent à celui de l'or eſt de onze à vingt; de ſorte que ſi une maſſe d'argent, d'une certaine groſſeur, peſe onze marcs, une maſſe d'or d'un pareil volume, en peſera vingt. Il y a de même en général une proportion pour la valeur relative de ces deux métaux; elle eſt comme d'un à quatorze : ſi bien que

quand le marc d'argent vaut cinquante livres, celui d'or vaut ſept cents livres. L'argent ſe met, comme l'or, en lames, en feuilles, en poudre, ou coquilles, & en traits, c'eſt-à-dire, en petits fils. L'argent ne ſe diſſout que dans l'eau forte, qui n'eſt que de l'eſprit de nitre, ou de l'acide nitreux. L'argent, ainſi diſſous, a l'apparence d'une eau très-limpide. C'eſt en diſſolvant l'argent dans l'eau-forte, que l'on fait la pierre brûlante que les Chirurgiens appellent pierre infernale, & qui eſt le plus puiſſant de tous les corroſifs. L'argent trait ſe fait en forçant l'argent à paſſer par pluſieurs filieres, au moyen deſquelles on le réduit à n'avoir que l'épaiſſeur d'un cheveu. On l'applique enſuite, ſi l'on veut, ſur un fil de ſoie blanc ou jaune, & on en fait de riches étoffes ou du galon.

Les Alchimiſtes ont cherché le ſecret de faire de l'argent, auſſi bien que de l'or; mais, comme ils ſe ſont imaginé qu'il n'y avoit pas tant à gagner, ils s'y ſont moins appliqués. De très-habiles Chimiſtes de nos jours prétendent qu'ils y auroient beaucoup plus aiſément réuſſi. On ne doutera pas que ceux dont je veux parler n'aient été en état d'en bien

juger, quand je nommerai Kunkell & Sthall.

Selon Pline, les Anciens compoſoient un métal mêlé par moitié d'or & d'argent, qu'ils appeloient *électre*. Le même Auteur nous inſtruit que les Romains ne ſe ſont ſervi de monnoie d'argent que lorſqu'ils eurent défait Pyrrhus, Roi d'Epire, dans les tréſors duquel ils en trouverent beaucoup.

Avant l'invention des miroirs de glace, on ſe ſervoit de miroirs d'argent bien poli, ou de miroirs d'étain. Les Dames portoient même encore en France, au ſeizieme ſiecle, des miroirs d'argent, lorſqu'elles ne pouvoient en avoir de glace de Veniſe, qui étoient beaucoup plus chers. Pline nous apprend que le premier inventeur des miroirs d'argent, fut le fameux Sculpteur Praxiteles. Il mettoit une feuille d'or derriere ces miroirs; mais il n'avoit garde de faire des miroirs d'or, puiſqu'ils auroient fait paroître tous les objets & les viſages jaunes. Les Egyptiens ont les premiers gravé des deſſins & des caracteres ſur l'argent; ne ſachant pas le ciſeler, ils ſe mirent à le peindre, & à le barbouiller de diverſes couleurs; ce qui devoit faire, comme le remarque

remarque très-bien Pline, un *fort vilain effet*. Mais on inventa bientôt en Grece l'art de ciſeler l'argent, &, en le fondant, d'en faire des ſtatues. Pompée fit traîner à ſa ſuite, dans ſon triomphe, le char d'argent de Mithridate, & la ſtatue du même métal, de Pharnace, fils de ce Roi. On éleva beaucoup de ces ſtatues en l'honneur d'Auguſte. Bientôt les meubles d'argent devinrent à la mode à Rome. Tous les ſoldats voulurent avoir des épées dont les poignées fuſſent de cette matiere, & bien ciſelées; ils ornerent leurs baudriers & leurs ceinturons de plaques d'argent. Les Dames Romaines ne voulurent s'aſſeoir dans leurs bains que ſur des ſiéges ou des eſcabelles d'argent. Pline ſe plaint avec raiſon de ce luxe, qui a bien augmenté depuis. Il exiſtoit encore en France au ſeizieme ſiecle, ſur certains objets, pour leſquels il n'a plus lieu. On avoit alors beaucoup de tables, de ſiéges d'argent; & l'on en faiſoit même de grandes bordures de miroirs.

L'*or* ordinairement de couleur jaune, peu dur, peu élaſtique, à peine ſonore, mais compacte, ſurpaſſe tous les autres métaux en peſanteur, en flexibilité, en ductilité, & en valeur; il n'eſt altéré ni

par l'air, ni par l'eau, ni par le feu des fourneaux. Le vif-argent peut le diſſoudre: mais comme l'or eſt encore plus peſant que le mercure, il tombe au fond du vaiſſeau qui les contient; au lieu que tous les autres métaux ſurnagent. L'or eſt ſi malléable & ſi ductile, que les Batteurs & les Tireurs d'or le réduiſent à un point qui paroît ſurprenant. Les premiers étendent une once d'or taillée en un morceau de quatre pouces d'étendue, au point de lui faire couvrir une ſurface de cent cinquante-neuf mille quatre-vingt-douze fois plus grande que celle qu'il occupoit d'abord; & les Tireurs d'or, avec une once de ce métal, peuvent faire un fil d'or long d'un million quatre-vingt-quinze mille pieds, c'eſt-à-dire, ſoixante-treize lieues, à deux mille cinq cents toiſes la lieue.

L'or qui circule aujourd'hui dans les deux Mondes, nous vient en partie de l'Aſie: on en trouve dans le Pégu, au Japon, & auprès de Batavia, dans l'Iſle de Java; on en tire de l'Afrique, le long de la côte de Guinée, ſurnommée la côte d'or; le Royaume de Congo, l'Iſle de Madagaſcar, & les rives du Sénégal, en fourniſſent; l'on apporte, de l'intérieur des terres de l'Afrique, ſur ces différentes côtes,

des ſacs & des ballots entiers de poudre d'or ; l'Amérique en contient des mines abondantes, ſituées dans le Bréſil, dans le Chili, & dans le Pérou ; l'on tire de cette derniere Province de l'or, auſſi bien que de l'argent, pour des ſommes conſidérables, qui arrivent en Eſpagne par les galions. Quant à l'Europe, les plus belles mines d'or que cette partie du Monde renferme à préſent, ſont celles de Suede, & de Cremnits en Hongrie. Pline prétend qu'il y avoit autrefois de grandes mines d'or dans diverſes Provinces de l'Eſpagne & du Portugal ; dans les Pyrénées, & même dans les Gaules. Il y en a encore en Allemagne, du côté de Goſlar ; elles ont commencé d'être connues du temps de l'Empereur Othon le Grand, au dixieme ſiecle : mais, en général, les mines d'Europe ne ſont plus auſſi abondantes que celles des autres parties du Monde.

Il y a différentes manieres de tirer l'or du ſein de la terre ; car, premiérement, il y a de l'or vierge en grains répandu au milieu des terres ou des ſables, & un grand nombre de grains fins & de paillettes de cet or, que certaines rivieres entraînent dans diffé-

rens pays, & particuliérement en France. Tels ſont le Rhin, le Rhône, le Doux, la Garonne, & d'autres rivieres moins conſidérables, qui coulent au pied des Pyrénées & dans le Languedoc. L'uſage de chercher des paillettes d'or dans le ſable des rivieres, eſt très-ancien; car Pline & les autres Naturaliſtes Grecs & Latins certifient qu'on trouvoit de l'or dans le Tage, dans l'Ebre en Eſpagne, dans le Pactole, qui faiſoit partie du pays des Parthes, & ſur les bords du Thermodon en Cappadoce : on en trouve encore beaucoup dans toutes les rivieres de Bohême, de Hongrie, & de Siléſie. En général, l'or natif ou vierge eſt très-rare; il eſt bien plus ordinaire de le trouver mêlé dans la terre avec d'autres métaux, ou précieux ou communs. On trouve quelquefois des diamans dans les mines d'or. Ainſi, la plus belle des pierres précieuſes ſe trouve parmi le plus précieux des métaux.

Pline convient que l'or n'eſt qu'un ſigne repréſentatif de richeſſes plus réelles, qui étoient en uſage autrefois pour le commerce qui ſe faiſoit par échange. Ainſi l'on voit dans Homere, que Diomede vendit à Glaucus des armes d'or

qui valoient cent bœufs, tandis que les armes ordinaires d'airain n'en valoient que neuf à dix. Les premiers ornemens d'or qui aient été à la mode, ſont les anneaux : les Romains pendant un long temps, n'en portoient que de fer. Tarquin donna à ſon fils, qui fit une belle action avant l'âge viril, une bulle ou petit bijou d'or, que ce jeune Prince porta au cou. Dès ce moment, tous les Romains ſe mirent à en faire porter de pareilles à leurs enfans. On accorda aux Sénateurs qu'on envoyoit en ambaſſade dans les pays étrangers, la diſtinction de porter un anneau d'or ; enſuite elle s'étendit juſqu'aux triomphateurs, puis aux Conſuls, aux grands Magiſtrats, & juſques aux ſimples Chevaliers Romains. Inſenſiblement les anneaux devinrent des cachets, parce qu'on y ajouta des pierres, ſur leſquelles étoient gravés différens ſymboles. Les femmes attacherent leurs cheveux avec des agraffes, ou plutôt des aiguilles d'or. L'or étoit ſi rare à Rome, du temps que les Gaulois penſerent ſe rendre maîtres de cette Ville, qu'à peine en put-on ramaſſer mille livres peſant pour les donner à ces vainqueurs. Peu de temps après, il ne s'en trouva

pas en tout deux mille, quoiqu'il y eût alors dans Rome plus de cent cinquante mille hommes libres, ſans compter les eſclaves. Il n'y a nulle proportion de cette petite ſomme à l'immenſe quantité de richeſſes qui s'eſt depuis trouvée dans cette Ville. Dès le temps de Pline, le luxe étoit déjà porté ſi loin, que les eſclaves mêmes avoient des anneaux ornés de pierreries. Un genre de magnificence dont cet Auteur ſe moque, eſt l'uſage de dorer les cornes des victimes. Tous les Officiers ſupérieurs militaires ſe décoroient d'agraffes, ou même de braſſelets d'or ; & l'on peut juger ſi les femmes ſe ménageoient ſur ces ſortes d'ornemens ; au contraire elles en portoient dans leurs cheveux, à leur cou, à leurs bras, à leur doigts, autour de leur corps pour marquer leur taille, & à leur chauſſure.

La monnoie d'or n'a été introduite à Rome que plus de ſoixante ans après la monnoie d'argent, & celle-ci ne le fut, comme je l'ai dit, que l'an de Rome 479. Mais dès que l'or vint dans le commerce, avec quelle avidité ne fut-il pas recherché ? Pline fait à ce ſujet une déclamation très-morale & très-bien

placée. Le luxe devint vraiment effrayant. Tout l'or de l'Europe & de l'Aſie ſe rendit à Rome comme dans une mer, ou dans un gouffre fait pour l'engloutir.

Revenant du moral au phyſique, Pline nous raconte comment, de ſon temps, on appliquoit l'or & on le filoit; il paroît qu'à peu de choſes près, on l'employoit comme aujourd'hui pour les étoffes. Pline avoit vu l'Impératrice Agrippine aſſiſe à côté de ſon mari, l'Empereur Claude, revêtue d'un manteau de pur or trait. On appeloit à Rome étoffes Attaliques, celles dans le tiſſu deſquelles on mêloit à la pourpre & à la ſoie de petites lames d'or : ce nom venoit d'Attalus, riche Roi de l'Aſie, dans les tréſors duquel on avoit trouvé de ſemblables étoffes. Il paroît que ces petites lames d'or ſont ce que nous appelons aujourd'hui des paillettes. Pline paroît auſſi avoir connu la maniere d'appliquer l'or ſur le marbre, ſur la pierre, ſur le bois, & ſur le cuivre, au moyen d'une préparation faite avec le vif-argent; c'étoit alors le mercure dont on ſe ſervoit pour affiner l'or, & le ſéparer des autres ſubſtances auxquelles il ſe trouve joint. A préſent on ſe ſert pour cet effet de l'eau régale, compoſée

d'un mélange d'acide marin, & d'acide nitreux.

C'eſt avec le cuivre que ſe fait l'alliage de l'or, comme celui de l'argent. Les Anciens connoiſſoient cette eſpece d'alliage, ſans lequel il ne ſeroit pas poſſible de travailler l'or pour en faire des bijoux & de la vaiſſelle, & pour le monnoyer. Mais ils n'eſtimoient pas les différens degrés de fin auſſi exactement que nous : aujourd'hui c'eſt par karats que l'on eſtime l'or, comme j'ai dit qu'on eſtimoit l'argent par deniers. On ſuppoſe que le karat fait la vingt-quatrieme partie d'une maſſe d'or quelconque. Pour qu'il puiſſe être travaillé, il faut qu'il y ait au moins un karat d'alliage. Ainſi les ouvrages d'or à vingt-trois karats ſont les plus fins. On n'emploie dans la bijouterie de France que de l'or à vingt karats. Les bijoux étrangers ſont ſouvent d'un or encore bien plus foible.

L'or de couleur ſe fait aux dépens de la pureté du métal : ainſi, pour faire de l'or vert, on joint un alliage d'argent à celui du cuivre ; on augmente la doſe du cuivre, pour faire de l'or rouge ; on y mêle un peu de mercure, pour faire l'or blanc ; de la limaille d'acier, & un peu d'arſenic, pour faire l'or bleu.

Pline conſidere à quel point l'or peut être utile à la médecine. Il lui attribue beaucoup de vertus que certainement ce métal n'a pas. Il eſt pourtant vrai qu'il y a quelques préparations d'or qui ont des propriétés remarquables. Il ſert à chaſſer les parties de mercure du corps de ceux qui en ont pris en trop grande doſe, parce que s'amalgamant naturellement avec le mercure, il en raſſemble toutes les parties qu'il rencontre en traverſant le corps humain, & étant très-peſant il les entraîne avec lui lorſqu'il en ſort. L'or potable, que les Alchimiſtes ont tant vanté, & dont Paracelſe, le premier des Charlatans du ſeizieme ſiecle, prétendoit poſſéder le ſecret, eſt une pure chimere. Je ne parlerai pas, dans ce moment-ci, de ceux qui ont prétendu avoir trouvé le ſecret de faire de l'or, en ſuivant les procédés que la Nature emploie pour produire ce métal dans les entrailles de la terre; mais je ſerai bien forcé de conſacrer par la ſuite un article entier à l'exámen de ces rêveries, dont il ne réſulteroit aucun bien pour l'humanité, quand même elles ſe feroient réaliſées.

J'ai dit que le ſecond objet de l'étude

pour les Arts : 4°. comment on cultive ces plantes, ſoit pour la nourriture de l'homme ou des animaux qui nous ſervent eux mêmes de nourriture, ſoit pour l'ornement & l'embelliſſement de nos jardins. On comprend que dans cette derniere partie eſt contenu l'examen des Livres d'agriculture & de jardinage du ſeizieme ſiecle.

Les ſources dans leſquelles je vais puiſer, ſeront les anciens Auteurs Grecs, tels qu'Ariſtote, Théophraſte, Dioſcoride, Nicandre, & l'Empereur Grec Conſtantin VII, dont nous avons des Traductions Françoiſes dès le ſeizieme ſiecle ; Pline, Columelle, Palladius, Emilius Macer, Auteurs Latins, auſſi mis en François dans le même temps : *le Propriétaire des choſes*, *le grand Herbier*, & *le Jardin de ſanté*, vieux Livres François dont les éditions ſont même antérieures au ſeizieme ſiecle : la Traduction du Livre *des Profits champêtres*, écrit originairement en Italien, par Pierre de Creſſent ; & celle des *Secrets d'agriculture*, de Gallo, traduits par Belleforêt en 1571 : la *Maiſon ruſtique*, de Charles Etienne : les *Hiſtoires des plantes*, traduites en François du Latin de Fuſhius, de Cluſius, de

Dodoneus, & de Geſner; celle écrite en François par Dalechamps; les Ouvrages de Pierre Belon, & de Bernard Paliſi ſur les plantes : le jardinage d'Antoine Mizaut; les divers Traités de Grevin & de Gohorry ſur les mêmes objets : le *Traité du vin & du cidre*, par Paulmier, imprimé en 1550; & quelques autres Ouvrages peu conſidérables, ou différentes remarques éparſes en pluſieurs Volumes, mais tous écrits au ſeizieme ſiecle, & en François.

*De la Phyſique des Végétaux, telle qu'elle étoit connue au ſeizieme ſiecle.*

Ariſtote avoit des plantes une très-haute idée, car il n'héſitoit point à les ranger au nombre des animaux, convenant cependant qu'il leur manquoit de vivre en ſociété les unes avec les autres; mais il avoit une très-fauſſe opinion, en s'imaginant que c'étoit la terre elle-même qui avoit la vertu de produire les premiers arbres & les premieres herbes. Il eſt à préſent bien démontré qu'il n'y a aucune plante qui ne vienne de ſemence, & on ne peut pas douter que les premieres graines n'aient été créées de la main de

Dieu même. Au reſte, les ſubſtances végétales ſe développent d'une façon bien ſupérieure aux minérales; celles-ci ne ſont qu'un mélange de matieres différentes, toutes formées dans la terre, qui, entraînées les unes auprès des autres, ſe réuniſſent, s'attachent enſemble, groſſiſſent, augmentent ou diminuent au haſard. Les plantes au contraire croiſſent, ſe développent, ſe fortifient, ſe reproduiſent, & ſe multiplient d'une façon réguliere. Il eſt vrai qu'il n'y a que dans un certain nombre de plantes que l'on reconnoît les deux ſexes, & qu'Ariſtote & les autres Philoſophes ſoupçonnoient à peine que cette différence exiſtât dans les palmiers; mais du moins convenoient-ils que chaque arbre portoit avec lui ſa ſemence. Ariſtote en a voulu conclure que les arbres étoient plus parfaits que les bêtes, puiſqu'ils ſe reproduiſoient ſeuls. Rien de moins juſte que cette conſéquence; mais il eſt vrai qu'on peut, à bien des égards, comparer la vie des végétaux à celle des animaux, & les organes des uns à ceux des autres. Si les plantes ne marchent pas, au moins elles ſe nourriſſent comme les bêtes; la terre & l'air qui les environnent leur fourniſſent leurs alimens;

leurs racines leur ſervent de bouche & d'eſtomac, pour pomper & digérer cette nourriture; l'écorce eſt la peau qui couvre tous les vaiſſeaux qui contiennent leur ſang, ou, ſi l'on veut, leur ſeve; & conſéquemment aux nouvelles obſervations phyſiques, l'on peut croire que ce ſang circule dans les corps végétaux comme dans le corps animal. Les Anciens, & même les Philoſophes du ſeizieme ſiecle, qui ne connoiſſoient pas la circulation du ſang, n'avoient garde de connoître celle de la ſeve; mais elle n'en eſt pas moins probable. De même, avant que les obſervations faites à l'aide du microſcope, inventé au dix-ſeptieme ſiecle, & perfectionné au dix-huitieme, nous euſſent fait reconnoître dans la fougere, les bruyeres & les champignons, une graine ou pouſſiere féconde, qui, ſe laiſſant emporter au gré du vent, les jette ſur les terres diſpoſées à les recevoir & à les faire fructifier, on croyoit à la naiſſance ſpontanée de ces ſubſtances végétales, & l'on n'y croit plus. Les ſemences ou graines des plantes ſont contenues ou dans de ſimples enveloppes ou pellicules, ou dans des pepins: ceux-ci ſont renfermés dans des fruits compoſés de chair qui ſert de pâture aux animaux, &

de noyaux plus ou moins durs, ou dans des baies ameres, ou armées de piquans; précautions très-convenables pour défendre & préſerver la ſemence. D'ailleurs l'épaiſſeur des enveloppes de la graine eſt proportionnée au genre de terre à travers laquelle elle doit pénétrer; car, quand elle trouve une trop grande réſiſtance, elle meurt dans la terre.

Les Anciens ne ſe ſont pas occupés à examiner l'intérieur des graines & des pepins; c'eſt ce qu'ont fait nos Modernes, & ce qui leur a été aiſé, ſur-tout à l'aide du microſcope. Ainſi, ils ont découvert dans toutes les graines une épiderme ou pellicule, ordinairement brune ou noire, qui contient deux petites parties blanches, que l'on appelle lobes, du milieu deſquelles ſort le germe qui s'éleve en haut, & forme la tige. Quand il eſt groſſi & a ſéparé les deux lobes, il pouſſe auſſi par en bas, & forme une autre pointe que l'on appelle radicule, qui donne lieu à la racine.

Le bois qui compoſe la tige de l'arbre, a au dehors une écorce qui paroît deſtinée par la nature à défendre l'arbre des plus fortes injures de l'air, & de la morſure de quelques inſectes qui s'y

attachent, mais ne peuvent pas pénétrer au delà. Après cette premiere écorce, en vient une ſeconde, compoſée de pluſieurs enveloppes ſucceſſives; on l'appelle *aubier*: au milieu de ces deux écorces eſt le centre de l'arbre, ou le cœur, qui eſt ce qu'il y a de plus dur, ſur-tout lorſque l'arbre eſt mort ou coupé; car, tant qu'il eſt ſur pied, c'eſt par là que la ſeve ſe communique de la racine aux branches; & elle ſe porte auſſi du centre à la circonférence de la tige, par quelques petits rameaux. Dans l'arbre naiſſant, ou bien jeune, & dans les racines fraîches, ce centre eſt occupé par une moëlle, qui ſe ſeche quand il eſt coupé, ou qui ſe diſtribue par petites parties dans l'épaiſſeur du bois. Il ſe fait, dans la longueur de la tige, des nœuds, d'où partent les branches, qui tombent quelquefois à meſure que l'arbre grandit; mais les nœuds qui en ſont les traces, reſtent.

Les racines pouſſent en bas, & s'étendent dans la terre plus ou moins, ſuivant la nature de l'arbre & la néceſſité de l'aſſurer; elles ſont toujours plus tendres que le tronc, ſi ce n'eſt quelques groſſes racines qui deviennent preſque de la même

même force que les tiges. Quelquefois les racines pouſſent des rejetons qui produiſent d'autres petits arbres ; c'eſt ce qu'on appelle des boutures ou des provins.

La tête de l'arbre eſt ornée de branches, qui, comme je viens de le dire, partent d'autant de nœuds, & dont le bois eſt formé comme celui de la racine. La ſeve ſe tranſmet dans les unes comme dans les autres ; c'eſt ce qui fait que quand on greffe une branche d'arbre ſur une autre, la ſeve de l'ancienne tige paſſe également dans la nouvelle branche : de là la ſeve s'étend juſques aux feuilles ; mais elle y eſt très-atténuée, & s'y entretient par les influences de l'air extérieur. Ces mêmes influences alterent & détruiſent quelquefois les feuilles : c'eſt ce qui arrive à la plus grande partie des eſpeces d'arbres qui croiſſent dans les pays froids ; ils perdent leurs feuilles à l'approche de l'hiver ; mais d'autres eſpeces plus fortes, & qui ſont propres aux pays chauds, conſervent leurs feuilles toute l'année.

Sur quelques rameaux ſortis des branches principales, il vient des boutons, qui, en s'épanouiſſant, forment des

fleurs, leſquelles doivent par la ſuite produire des fruits. Les Anciens, faute d'avoir aſſez conſtamment ſuivi la marche de la production des arbres & de toutes les plantes, ne s'étoient pas parfaitement convaincus qu'il n'y en avoit aucune eſpece qui n'eût été produite par une graine, & qui, pour ſe reproduire, ne fût obligée d'enfanter une fleur compoſée de pluſieurs feuilles de différentes formes & couleurs, ordinairement arrangées en calice, au milieu duquel l'on remarque un ou pluſieurs petits ſacs, que l'on appelle piſtils, qui renferment une pouſſiere fine & féconde. Les feuilles de la fleur étant tombées, les piſtils ſe renferment dans de nouvelles enveloppes, ſoit gland, baie, gouſſe, noyau, ou fruit à pepin.

Ces différentes parties qui compoſent les fleurs, ſont particuliérement viſibles dans la tulipe, le lis, le chevre-feuille, le tourneſol, &c. Il y a des plantes dont les fleurs paroiſſent très-peu, quoique les fruits en ſoient conſidérables; tels ſont le figuier, & certains légumes: mais enfin, toute plante doit toujours avoir ſa graine, ſa fleur, & ſon fruit.

J'ai déjà dit que la ſeve circuloit dans les plantes, comme le ſang dans les veines des animaux ; les expériences les plus conſtantes nous le prouvent : cependant les Anciens n'y faiſoient pas attention. Ils en ont fait encore moins à la reſpiration & à la tranſpiration des plantes : on ne s'en doutoit pas au ſeizieme ſiecle, quoiqu'elle ſoit très-réelle. Les plantes reſpirent par les pores & l'extrémité de leurs petits rameaux, de leurs feuilles, & même de leurs fleurs. Ces parties délicates de la plante pompent l'air & les vapeurs ſubtiles, & les font entrer dans leur intérieur, où ils ſe joignent à la ſeve. La tranſpiration fait un effet contraire, en laiſſant échapper quelques émanations de la ſeve par les pores de la plante.

Les végétaux vieilliſſent comme les animaux : quand ils ont fourni une carriere aſſez longue, proportionnée à la conſtitution & à la force de leur eſpece, & qu'ils ont diſperſé dans l'air & dépoſé ſur la terre une aſſez grande quantité de pouſſiere & de graine pour perpétuer une nombreuſe poſtérité, ils tombent enfin en langueur, & meurent. En attendant, ils ſont ſujets à un grand nombre

d'infirmités & de maladies. La trop grande abondance des ſucs nourriciers leur cauſe, pour ainſi dire, des indigeſtions, & la plante meurt ſuffoquée. Le défaut de ces mêmes ſucs leur eſt également nuiſible : alors la plante languit, & périt. La malignité des ſucs nourriciers & environnans, eſt une eſpece de poiſon pour les plantes. Leur grande fertilité les épuiſe ; quelquefois, quand ils portent trop de fruits, ils meurent comme les animaux femelles qui font trop de petits. Au reſte, la multiplicité des graines eſt infiniment plus grande que la population des plantes ; car une ſeule, & quelquefois un ſeul fruit, en contient un très-grand nombre. La Nature eſt ſi abondante dans ſes moyens de productions ; que ſi toutes les graines formoient des tiges, il naîtroit d'un ſeul arbre des forêts entieres.

Les autres accidens qu'éprouvent les plantes, ſont les bleſſures qui leur viennent des inciſions qu'on leur fait, ou accidentellement, ou exprès. Quand elles ſont profondes & vont juſqu'à leur faire perdre une partie de leur ſeve, elles ſont très-dangereuſes : mais quand elles ne paſſent point l'écorce, le mal n'eſt pas

grand. Il y a même des arbres qu'on dépouille entiérement, ſans les faire périr pour cela : tels ſont certains arbres aromatiques, comme le cannellier de l'Iſle de Ceylan ; quelques médicinaux, comme le quinquina, & l'eſpece de chêne vert, dont l'écorce donne le liége. Il y a des arbres qu'on prive auſſi d'une partie de leurs ſucs, ſans leur faire grand tort, comme le pin, dont on tire le goudron ; le térébinthe, qui produit la térébenthine ; l'encens, & autres. On tire même des palmiers une ſorte de vin, qui eſt la ſeve de l'arbre, ſans le faire périr.

La gelée, la grêle, ou la trop grande ardeur du ſoleil, ſont des cauſes de mort pour les plantes les plus délicates. Différens inſectes, les vers, les mouches, en dévorent les bourgeons : il y a même des vers qui rongent juſques au cœur de l'arbre. La moiſiſſure, qui vient de l'humidité, eſt un autre accident auquel les plantes ſont ſujettes. Enfin il faut éloigner des plantes utiles, les plantes paraſites, dont le voiſinage les incommode, qui leur enleve le ſuc néceſſaire & par conſéquent les font périr.

La taille & la greffe ſont une ſorte de traitement très-utile aux arbres & aux

fruits. La premiere conſiſte à émonder & débarraſſer les arbres ou plantes, d'une certaine quantité de branches, de rejetons, & de fruits, qui les épuiſent; ils ne produiſent que mieux après cette précaution. On greffe les arbres, pour donner aux fruits un goût plus agréable & plus parfait; c'eſt une invention très-ingénieuſe : elle étoit déjà connue du temps des Anciens, & n'a pas même eu beſoin d'être beaucoup perfectionnée dans les derniers ſiecles.

On étoit encore, au ſeizieme ſiecle, perſuadé de l'influence de la lune ſur les plantes : on n'eût jamais oſé ſemer, planter, ni tailler dans ſon déclin : on eſt à préſent revenu de ce préjugé, & de preſque tout ce qu'on pouvoit attacher d'importance à l'influence des aſtres ſur l'agriculture & ſur le jardinage. On a reconnu que le ſoleil eſt le ſeul qui puiſſe ſervir ou nuire directement à la végétation.

*De la diviſion des ſubſtances végétales en claſſes & en eſpeces, ou de la nomenclature de la Botanique.*

LES Grecs faiſoient remonter l'Hiſtoire de la Botanique juſqu'à Hercule. Les

Juifs & les Chrétiens regardent Salomon comme le premier Botaniſte. Ce Prince connoiſſoit, dit-on, non ſeulement les noms, mais même les vertus de toutes les plantes, depuis le cedre juſqu'à l'hyſope. Diodore de Sicile prétend qu'Eſculape eſt le premier qui ait poſſédé de grands ſecrets relatifs à cette Science; probablement il ne la conſidéroit que du côté de la Médecine. Héſiode, Homere, Hippocrate, & Pline, conviennent qu'un certain Crateras a été le premier qui ait compoſé des Ouvrages ſur la Botanique; mais ils ſont perdus : les plus anciens qui nous reſtent, ſont ceux d'Ariſtote, auquel on attribue deux Livres ſur cette matiere, mais qu'on prétend qui ne nous ſont parvenus que fort altérés par les Arabes. Ariſtote ne fait qu'une diſtinction fort ſimple des différentes ſubſtances du regne végétal; il les diſtingue en arbres & en herbes. Son Diſciple Théophraſte a écrit enſuite ſur la même matiere, conformément aux principes de ſon maître; & il ne s'eſt pas embarraſſé d'y mettre plus de méthode.

Dioſcoride, ſelon quelques-uns, vivoit à Alexandrie du temps que Cléopatre régnoit en Egypte, & il étoit très-

eſtimé de cette Reine & du Triumvir Antoine ſon Amant ; ſelon d'autres, il vivoit à Rome ſous l'Empire de Néron. C'eſt le troiſieme Auteur de Botanique que nous connoiſſions. Il a pouſſé ſes recherches encore plus loin que ſes prédéceſſeurs : mais ſa méthode de diviſer les plantes, eſt inférieure à celle d'Ariſtote, & beaucoup plus obſcure ; car il les diſtingue par leurs vertus, & non par leur forme : cependant il faut connoître la forme des plantes, avant que de décider de leurs propriétés. Quoi qu'il en ſoit, il fait différentes claſſes des aromatiques, des alimenteuſes, des médecinales, des venimeuſes, & des anti-vénimeuſes. En général, Dioſcoride n'a conſidéré les plantes que comme Médecin, & ſon Livre n'eſt proprement qu'une matiere médicale, d'autant plus qu'il y parle auſſi de quelques remedes tirés du regne animal. Il eſt diviſé en neuf Livres ; mais les quatre derniers ſont fort courts. Mathiole, Médecin Italien du ſeizieme ſiecle, a fait un fameux Commentaire ſur les ſix premiers, & le publia d'abord en Latin, puis en Italien. Dès le ſeizieme ſiecle, il y a eu deux Traductions Françoiſes de cet Ouvrage, l'une de Dupinet, l'autre de Du-

moulin. J'aurai dans un moment occaſion d'en tirer quelques obſervations curieuſes & ſingulieres.

Le plus ancien des Romains qui ait écrit ſur la Botanique, eſt Caton le Cenſeur ; du moins y a-t-il dans les Livres ſur l'agriculture qui lui ſont attribués, quelque choſe ſur les plantes, ſoit alimenteuſes, ſoit médicinales, de l'uſage le plus commun, mais c'eſt ſans aucun ordre.

On a attribué à Emilius Macer, Poëte Latin qui vivoit du temps d'Auguſte, un petit Poëme ſur la vertu des plantes & des herbes, qui a été traduit en François dès 1588.

Pline le Naturaliſte n'a pas mis beaucoup d'ordre dans le grand nombre de recherches qu'il a faites ſur les arbres & ſur les plantes, & qui occupent à peu près la moitié de ſon Hiſtoire Naturelle; mais ce qu'il a écrit ſur cette matiere fourmille de recherches, les unes utiles, les autres agréables. J'aurai bientôt occaſion de citer une partie de ces remarques.

Au quinzieme ſiecle, il parut trois Ouvrages en François ſur les plantes. Le premier eſt un Traité général de Phyſique & d'Hiſtoire Naturelle, dont j'ai parlé dans un de mes précédens Volumes;

il eſt intitulé *le Propriétaire des choſes*; l'Auteur s'appeloit Jean Corbichon. Il y a dans cet Ouvrage un Livre tout entier conſacré aux végétaux. L'Auteur, après avoir expoſé le mieux qu'il a pu ce que l'on ſavoit de ſon temps de la Phyſique relativement au regne végétal, voulant traiter des arbres & des plantes en particulier, de leurs vertus & de leurs propriétés, ne trouve point de meilleure méthode à employer que l'ordre alphabétique. Les deux autres Ouvrages traitent directement des plantes; l'un eſt intitulé *le grand Herbier*; & l'autre *le Jardin de ſanté*, ou *Hortus ſanitatis*, car il porte quelquefois ce titre Latin, quoiqu'il ſoit écrit en François. L'Auteur de ces deux derniers Ouvrages s'appeloit, dit-on, Jean Cuba.

En 1532, le ſavant Conrard Geſner, que l'on a ſurnommé le Pline de l'Allemagne, commença à écrire ſur la Botanique, comme il a fait ſur toutes les parties de l'Hiſtoire Naturelle. Ce ne fut pas dans ſes premiers Ouvrages, mais dans les derniers publiés avant ſa mort, arrivée en 1565, qu'il ſentit qu'il étoit convenable de diviſer les plantes en genres, claſſes, & eſpeces; il fut le pre-

mier qui les distingua en semences, fleurs, & fruits. Son Livre de Botanique, ainsi partagé, a été traduit par Geofroi Linocier.

Rambert Dodoens, qui publia, vers 1560, un grand Ouvrage sur les plantes, étoit Flamand, & premier Médecin des Empereurs Maximilien II & Rodolphe II. Il imagina un nouveau système d'arrangement du regne végétal, mais assez mal-entendu. Il mourut en 1585. Il divisoit les plantes en vingt-neuf classes. Son Ouvrage a été traduit en François par Charles de Lécluse, d'Arras, qui étoit Directeur du jardin des plantes des mêmes Empereurs, dont Dodoens étoit Médecin. Lécluse, qu'on appeloit *Clusius*, a fait de son chef un autre livre de Botanique, qui contient des détails très-curieux, particuliérement sur les plantes étrangeres, & même celles des Indes, sur lesquelles un Portugais, nommé *Garcias ab orto* ou *du Jardin*, avoit déjà écrit dans sa Langue; Lécluse l'a traduit.

Matthias de Obel, encore Flamand & Médecin, avoit étudié sous Rondelet à Montpellier, & publia un nouveau système de Botanique qui ne vaut pas mieux que les précédens. Il divise les

plantes en ſept claſſes : ſon Livre eſt en Latin, imprimé en 1572. L'Auteur n'eſt mort qu'en 1616, attaché au Roi Jacques I.

Dalechamp, Gentilhomme de Normandie, qui exerça long-temps la médecine à Lyon & y mourut en 1588, étoit très-ſavant, & a publié d'excellentes éditions de Pline & d'Athenée. Nous avons de lui un bon Livre ſur les plantes, écrit en François, en deux Volumes *in-folio*. J'en tirerai quelques obſervations. J'aime aſſez la diviſion des plantes qu'il a imaginée ; cependant il y a quelque choſe à y changer. Il les a partagées en ſept claſſes.

Jean Bauhin le pere, ſes enfans Jean & Gaſpard, & ſon petit-fils Jean-Gaſpard, ont (ſi l'on veut) perfectionné ces diviſions. Ils ont porté juſqu'à quarante les claſſes des plantes. Cette nomenclature a long-temps ſervi à toutes les Ecoles de Botanique. *Le Pinax* de Gaſpard Bauhin étoit, il n'y a pas cent ans, le manuel le plus uſité de tous ceux qui vouloient s'inſtruire dans cette Science : mais dans le ſiecle dernier, M. de Tournefort, & dans celui-ci, M. Linné, ont établi de nouveaux ſyſtêmes qui ont

abſolument prévalu. Suivant ces ſyſtêmes, on examine les plantes conformément à leurs fleurs. M. de Tournefort les diviſe en vingt-deux claſſes; M. Linné en vingt-quatre. Mais comme je n'ai à parler que de ce qu'on ſavoit au ſeizieme ſiecle, & que je ne veux traiter de la Botanique & des Ouvrages qui la concernent que relativement à ce que l'on en connoiſſoit dans ce temps-là, je me contenterai de conſidérer les plantes conformément à la diviſion générale d'Ariſtote, & en rectifiant celle plus étendue qu'a adoptée Dalechamp. Ainſi je crois qu'il faut diſtinguer; 1°. les arbres; 2°. les arbuſtes, ſoit qu'ils ſoient ſauvages ou fruitiers, médicinaux ou alimenteux, originaires de notre pays, ou étrangers; 3°. les grains qui ſervent à la nourriture de l'homme & des animaux; quelques-uns ſont utiles aux Arts, ou même à la Médecine; 4°. les légumes; 5°. les herbes qui forment les pâturages; 6°. les fleurs qui ne ſervent qu'à l'ornement des jardins & à embellir la nature; 7°. enfin, les mouſſes, les champignons, & les truffes & plantes bulbeuſes qui croiſſent dans la terre & ne paroiſſent point au dehors.

Cette diviſion n'eſt aſſurément pas ſi ſavante que celle à préſent adoptée généralement par les Botaniſtes ; mais elle eſt peut-être plus claire, plus ſimple, & plus propre à donner aux gens du monde une idée nette & diſtincte de tout ce qui compoſe le regne végétal. Ainſi, en parcourant, ſuivant l'ordre alphabétique, les arbres & les plantes de toute eſpece, & remarquant, d'après les Auteurs connus au ſeizieme ſiecle, quelles ſont leurs propriétés les plus ſingulieres, je ferai obſerver dans laquelle de ces claſſes ils doivent être rangés. Je tâcherai de ne faire entrer dans le compte que je vais rendre, que des particularités intéreſſantes & qui ne ſont pas connues de tout le monde.

*EXTRAIT de ce que l'on trouve de plus remarquable dans les Traductions Françoiſes des anciens Auteurs qui ont écrit ſur la Botanique, & dans les Auteurs originaux qui ont traité en François la même matiere avant la fin du ſeizieme ſiecle.*

L'*abricotier*, arbre fruitier, étoit nommé par les Latins *Pomme d'Arménie*. Pline

nous apprend en effet, que les abricots que l'on connoiſſoit à Rome, étoient originaires de ce pays-là. Les abricotiers viennent en plein vent ou en eſpalier; les premiers ſont ſupérieurs, parce que pouvant être frappés du ſoleil de tous les côtés, ils mûriſſent également, au lieu que les autres n'ont ordinairement qu'un côté de mûr. L'expérience prouve que l'abricot eſt fiévreux; il n'eſt jamais meilleur & plus ſain qu'en compote & en marmelade. L'amande du noyau d'abricot eſt bonne au goût; c'eſt la plus ſaine, mais la plus chaude de toutes celles de nos fruits. Tout le monde ne ſait pas qu'une certaine gomme qui découle des abricotiers & même des abricots, pourroit être employée très utilement en Médecine & dans les Arts. Elle eſt brune ou rougeâtre.

L'*abſynthe* eſt une plante qu'on diſtingue en deux eſpeces, grande & petite. Tout le monde ſait qu'elle eſt très-amere; mais ſon amertume n'eſt ni déſagréable, ni mal-ſaine. Il y a long-temps qu'on la mêle avec du vin, pour fortifier l'eſtomac. Il paroît que les Romains connoiſſoient l'uſage, ſi généralement répandu en Allemagne, de boire, avant le repas, du vin d'abſynthe, que l'on nomme

*vermutt.* Il ouvre l'appétit, & prépare à faire une bonne digeſtion. Tous nos anciens Botaniſtes, & même nos Médecins, regardent l'abſynthe comme un excellent préſervatif contre la goutte, même héréditaire. Ils prétendent qu'il en faut faire un uſage habituel pluſieurs fois par jour, &, s'il eſt poſſible, à aſſez grande doſe. Il guérit auſſi de l'hydropiſie. L'abſynthe & l'aluine ont beaucoup de reſſemblance, &, comme je le dirai plus bas, ſont regardées comme l'aloès de l'Europe, du moins par rapport à leur amertume.

L'*acacia*, arbre aſſez beau, tel que nous le voyons aujourd'hui dans nos jardins, nous vient d'Amérique, & n'étoit point naturaliſé en France au ſeizieme ſiecle; mais il y a long-temps que l'on connoît, au moins de réputation, l'acacia véritable qui vient en Egypte, en Arabie, & à la Chine. De cet arbre découle la gomme Arabique qu'on emploie en Médecine & en Chirurgie.

L'*acajou.* Si l'on connoiſſoit un peu au ſeizieme ſiecle l'arbre de l'Amérique qui porte ce nom, du moins en ignoroit-on encore toutes les propriétés, & n'en faiſoit-on pas grand uſage en Europe. Il y en a de deux eſpeces : l'arbre que l'on ſurnomme

ſurnomme avec raiſon cedre de l'Amérique, fournit un bois précieux, rouge, jaune, blanc, & marbré de différentes couleurs, naturellement poli & luiſant, très-dur, inattaquable par les vers, & qui ne ſe pourrit point dans l'eau : c'eſt le bois le plus parfait dont ſe ſervent à préſent nos Ebéniſtes, d'ailleurs il communique une bonne odeur aux hardes que l'on renferme dans les meubles qui en ſont faits. L'acajou de la petite eſpece eſt à peu près de la grandeur de nos pommiers, & produit effectivement des pommes dont la chair eſt aſſez bonne : elles n'ont point de noyaux ; mais à l'extrémité de la pomme oppoſée à la queue, eſt une noix remplie d'une amande qui eſt la ſemence de l'arbre. On tire de ces noix une huile qui ſert à la teinture ; elle a d'ailleurs des qualités médicinales : au reſte, le bois de l'acajou-pomme ſert à l'Ebéniſterie comme celui de l'acajou-cedre.

L'*aconit*, plante, quand elle porte des fleurs bleues, eſt un poiſon très-violent. Pline prétend qu'elle tire ſon nom d'une petite ville du Pont, nommée Acone. On en trouve dans les Alpes & dans preſque tous les pays de montagnes. Nos vieux

Botaniſtes François l'appellent *tue-loup*, parce qu'on s'en ſert dans certains pays pour empoiſonner ces animaux. Il ne faut pour cet effet que mettre de la racine d'aconit dans un morceau de chair crue, que l'on expoſe dans les endroits où doivent paſſer les loups. L'animal mange goulument de cette chair empoiſonnée, & meurt auſſi-tôt. Mais on a reconnu depuis long-temps qu'il étoit dangereux d'empoiſonner ainſi les bêtes féroces, parce que les chiens & les autres animaux utiles pouvoient y être attrapés. Pline s'eſt imaginé que l'aconit tuoit plus aiſément les femelles que les mâles, ce qui eſt aſſurément une ridicule erreur. Si l'aconit à fleurs bleues eſt un poiſon très-dangereux, il y en a un autre à fleurs jaunes, qui eſt ſalutaire, que l'on emploie dans quelques remedes, & dont on prétend même que la racine eſt le contre-poiſon de l'autre.

L'*agnus caſtus* eſt un arbriſſeau qui vient ſur le bord des rivieres en Italie, & dans les pays méridionaux de l'Europe. Ses branches tiennent beaucoup de l'oſier; ſa fleur eſt jolie, & a une aſſez bonne odeur : on le plante dans les boſquets, où il fait un effet agréable. Sa graine a

des vertus médicinales généralement reconnues ; mais c'eſt ſur celle qui lui a fait donner ſon nom, que nos anciens Botaniſtes & Naturaliſtes s'étendent avec le plus de complaiſance. Les détails dans leſquels ils entrent à ce ſujet, ſont d'une ſimplicité Grecque & Romaine, & d'une naïveté Gauloiſe qui paroîtroient ſingulieres dans ce ſiecle-ci. Je n'oſe pas les répéter d'après eux.

L'*agnus ſcythicus* ou agneau de Tartarie, eſt une plante d'un genre fort extraordinaire, qui, s'il exiſte, doit former une claſſe à part, qui ne peut avoir d'analogie qu'avec ces productions marines que l'on appelle *zoophites* ou animaux plantes. On commençoit déjà à parler de celle-ci au ſeizieme ſiecle, parce qu'il en eſt queſtion dans les relations de Marc-Paul, de Mandeville, & de quelques autres anciens Voyageurs. On diſoit qu'il y avoit en Tartarie une plante qui avoit toute la figure d'un mouton, la tête, le corps, la queue, & les quatre pattes ; qu'elle étoit toute couverte d'une laine jaunâtre ; qu'elle tenoit à la terre par une tige qui répondoit au ventre du faux animal ; que cette tige ou pied étoit fixée par quelques racines ; que par con-

ſéquent elle ne marchoit point à la vérité, mais qu'elle tournoit ſur elle-même, ſuçoit, pour ainſi dire, & détruiſoit toute l'herbe qui étoit à portée d'elle. Il y a deux cents ans que les gens ſages ont cru ſans doute que ce prétendu zoophite étoit un conte : cependant, dans ce ſiecle-ci, quelques Voyageurs en Ruſſie ont prétendu avoir vu le long du Wolga cette production extraordinaire. Ils diſent qu'on l'appelle *boramez*. Ils en ont apporté des dépouilles à Pétersbourg, & il en eſt parvenu juſque dans nos cabinets de curioſités naturelles. Mais d'habiles gens, qui l'ont examiné de près, ont cru y reconnoître une eſpece de fourberie. Il eſt vrai que le boramez eſt une plante dont la tige & les branches ſont chargées d'un duvet jaune rouſſeâtre qui reſſemble à de la laine; mais on ajuſte les différentes branches pour leur faire repréſenter la tête, la queue, & les quatre pattes d'un mouton. Ainſi on peut conclure que le prétendu phénomene de l'agneau de Tartarie ſe réduit à peu de choſe.

L'*ail* eſt une plante potagere, dont on connoît deux eſpeces principales; la premiere a ſa ſemence renfermée dans

un petit oignon, que l'on appelle tête ou gouſſe d'ail; & c'eſt cette partie de la plante dont on fait le plus d'uſage à la cuiſine. La ſeconde eſpece d'ail s'appelle *ail d'Eſpagne*, & la gouſſe qui renferme ſa ſemence porte le nom particulier de *rocambole*; elle entre auſſi dans les ragoûts, mais a moins de force & d'âcreté que les gouſſes d'ail. Celles-ci ont de ſingulieres propriétés. L'ail excite l'appétit, & fournit en même temps les moyens de digérer aux eſtomacs trop lents ou trop froids: il échauffe; mais, d'un autre côté, il eſt ſi ſain, qu'il guérit & préſerve de la plupart des maladies contagieuſes, & même de la peſte: on l'appelle communément la thériaque des Payſans. Les Hongrois n'uſent point d'autre moyen, pour ſe préſerver de la peſte, que de manger de l'ail lorſqu'ils commercent avec les Turcs leurs voiſins, qui ne prennent aucunes précautions pour s'en garantir. L'ail eſt la baſe du fameux vinaigre des quatre Voleurs, ſi renommé contre les exhalaiſons peſtilentielles. Les Egyptiens faiſoient un ſi grand cas de cette plante, qu'ils l'avoient déifiée & lui dreſſoient des autels; les Grecs, au contraire, & ſur-tout les Athéniens, qui

ſe piquoient d'une grande délicateſſe, en trouvoient l'odeur déſagréable, & avoient en horreur ceux qui en mangeoient. Les Romains s'étoient en partie réconciliés avec l'ail. Pline nous apprend que de ſon temps c'étoit la nourriture ordinaire des Moiſſonneurs, & des gens qui travailloient à la campagne; mais les gens de bonne compagnie, ſur-tout ceux qui vouloient faire leur cour aux Dames, n'en mangeoient pas. Cependant il y avoit des occaſions où l'on en donnoit aux ſoldats; car on prétendoit que cette nourriture étoit propre à augmenter leur courage. Les anciens habitans du Nord en faiſoient un grand uſage; il les prémuniſſoit contre les inconvéniens de la froideur de leur climat. L'odeur de l'ail pénétre ſi aiſément dans les corps, que quand quelqu'un porte de l'ail pilé ſur ſa peau, dans quelque partie du corps que ce ſoit, ſon haleine s'en reſſent; & que ſi l'on en mêle dans la pâtée de quelques volailles, la chair & même les œufs ont un goût d'ail.

L'*aloès* eſt une plante dont il y a pluſieurs eſpeces; les unes élevées en arbre; les autres, dont les feuilles ſemblent ſortir de la racine même. Ce que tous

les aloès ont de commun, c'eſt d'avoir des feuilles épaiſſes, charnues, & armées de piquans. Il vient originairement de la Perſe, des Indes, de l'Egypte, & de l'Arabie ; & ſe reproduit aiſément en Eſpagne, en Italie, & dans les climats chauds. On étoit convaincu, au ſeizieme ſiecle, qu'il ne fleuriſſoit jamais dans les parties de l'Europe plus ſeptentrionales, quoiqu'il pouſsât, du milieu de ſes feuilles, des tiges fort élevées. On croyoit encore que, lorſque ſes tiges fleuriſſoient, ſes fleurs, en s'épanoüiſſant, faiſoient un bruit pareil à celui d'un coup de piſtolet : mais, depuis le dernier ſiecle, on en a vu fleurir un aſſez grand nombre en France, en Allemagne, & même en Danemarck ; & les fleurs ſe ſont épanouies ſans bruit & ſans ſcandale. On tire de l'aloès, par expreſſion, un ſuc réſineux, qui eſt utile en médecine ; il eſt toujours très-amer, & plus ou moins âpre, & déſagréable au goût. Le plus doux & le plus pur s'appelle *aloès ſucotrin*, parce qu'il vient de l'Iſle de *Sucotora* aux Indes. C'eſt celui avec lequel on purge les hommes, ſans crainte de les expoſer aux grands accidens des ſuperpurgations ; ſoit dit en paſſant,

c'eſt du mot d'aloès ſucotrin que le peuple a fait celui de *chicotin.* Ainſi, les dragées de chicotin ſont de petites boules de ſucre, au milieu deſquelles on met un peu d'aloès, au lieu d'anis. L'aloès le plus commun, & le moins pur, eſt l'*aloès* appelé *caballin*, parce que c'eſt celui dont on ſe ſert pour purger les chevaux & panſer leurs bleſſures. Les Phyſiciens, Médecins & Chimiſtes, qui vivoient il y a deux cents ans, avoient la plus grande opinion des vertus de l'aloès. Le Moine Roger Bacon, qui certainement eſt un des plus grands Phyſiciens qu'aient produits les ſiecles d'ignorance, diſoit que pour vivre l'âge de Noé, il falloit prendre des pilules d'aloès. Paracelſe, le Prince des Chimiſtes du quinzieme ſiecle, vantoit beaucoup ſon élixir de propriété, dont on fait encore uſage quelquefois en médecine : l'aloès en fait la baſe. Paracelſe prétend, qu'avec cette liqueur on doit vivre l'âge de Mathuſalem, c'eſt-à-dire, ſept cents ans : cependant lui-même mourut à quarante-huit ans. Les anciens Botaniſtes reconnoiſſoient de petites eſpeces d'aloès parmi les plantes indigenes à l'Europe & même à la France : telles ſont l'*abſynthe* &

l'*aluine* du Bourbonnois, dont on ſe ſert pour purger doucement les enfans. Les brebis en mangent ſans difficulté, & ſans en être incommodées. Une autre eſpece d'aluine, d'une amertume un peu moins forte, s'appelle *mort au vers*, parce qu'elle tue les vers des petits enfans. Une troiſieme, qui eſt encore plus douce, croît en Saintonge, & ſe mange en ſalade. On y peut encore ranger *l'auronne*, plante amere, que l'on appelle *garde-robe*, parce qu'on la place dans les garde-robes où il y a des habits, pour les garantir des vers.

*Amandier.* Tout le monde ſait que c'eſt l'arbre qui produit les amandes, & à combien d'uſages utiles & ſalutaires les amandes douces ſont propres. Pour les amandes ameres, elles ont un goût déſagréable, & la plupart du temps ſont plus nuiſibles qu'utiles : cependant elles ne ſont pas un poiſon pour les hommes, mais ſeulement pour les oiſeaux. Le grand Herbier François prétend que les amandes ameres guériſſent de la ſurdité : il ne faut pour cela qu'en exprimer le ſuc, & en verſer chaque jour quelques gouttes dans l'oreille du ſourd, ou de celui qui eſt près de le devenir. La grande difficulté

eſt de diſtinguer ces deux eſpeces d'amandes ; les arbres, les fleurs, les feuilles & les fruits de l'une & de l'autre ſe reſſemblent parfaitement ; ce n'eſt qu'au goût de l'amande même qu'on peut la connoître : il faut bien prendre garde de les brouiller lorſqu'elles ſont cueillies ; mais elles ne ſont jamais confondues ſur l'arbre. Pline prétend que les chevres, en léchant & broutant les jeunes rejetons ou bourgeons des amandiers, changent la nature du fruit, de doux en amer : ce fait eſt fort difficile à croire ; & il ne pourroit s'expliquer qu'en ſuppoſant que les chevres auroient brouté des plantes ameres, & communiqueroient auſſi cette amertume aux jeunes bourgeons : mais le plus ſimple eſt de rejeter tout-à-fait cette opinion. J'ai lu dans Plutarque que les amandes ameres avoient la propriété d'empêcher l'ivreſſe : il cite l'exemple d'un Médecin de la Cour de Tibere, qui tenoit tête à tous les buveurs, en prenant, avant de ſe mettre à table, la précaution de mâcher cinq ou ſix amandes ameres. Un jour qu'il manqua de ſe munir de ce préſervatif, il s'enivra comme un autre.

*Ananas.* A peine commençoit-on, au

ſeizieme ſiecle, à entendre parler de cette plante, comme d'une production des Indes occidentales, & de ſon fruit, comme du plus excellent de ces contrées. Depuis ce temps, l'ananas eſt devenu aſſez commun dans nos jardins, au moyen des ſerres chaudes : mais il eſt certain qu'il y perd une partie de ſa bonté, malgré les ſoins que l'on ſe donne pour ſa culture. Aux Indes occidentales, on diſtingue ce fruit en différentes eſpeces, dont les meilleures ſont l'ananas abricot, & l'ananas pomme de reinette : on les appelle ainſi par rapport aux différens goûts qu'on reconnoît dans ces deux genres de fruits : les Américains en font un excellent cidre, ou vin de liqueur, qui a un goût agréable & aſſez de force. Peut-être, avec quelque ſoin, pourroit-on parvenir, dans notre Europe, à tirer une pareille liqueur de l'ananas.

L'*anémone* eſt une belle fleur, à préſent fort à la mode ; mais elle n'étoit pas connue au ſeizieme ſiecle : elle nous eſt venue des Indes orientales par la Hollande.

L'*angélique* étoit bien connue des Anciens ; ils attribuoient même à cette

plante de grandes vertus ; car, non ſeulement ils croyoient qu'elle préſervoit de la contagion & du mauvais air, qu'elle étoit ſtomachique, cordiale, & vulnéraire, mais qu'elle guériſſoit de la morſure des chiens enragés ; & que, quand on la portoit ſur ſoi, on ne devoit craindre ni enchantement, ni ſorcellerie ; que ſi on l'appliquoit ſur la tête d'un homme qui avoit la fievre, elle tiroit à elle toute la chaleur, & terminoit ainſi l'accès : qu'enfin, elle rendoit chaſtes ceux qui en mangeoient. Aujourd'hui l'on fait uſage des côtes d'angélique confites ; & c'eſt de Niort en Poitou qu'on tire la meilleure eſpece de cette conſerve : elle purifie l'haleine, & lui communique une odeur agréable ; en temps de peſte, on mâche les racines d'angélique, confites dans du vinaigre. Un homme qui eſt mort, de nos jours, plus que centenaire, prétendoit devoir la bonne ſanté dont il jouiſſoit, à l'uſage conſtant du ratafiat d'angélique.

L'*anis* eſt la ſemence ou la graine d'un arbriſſeau qui vient aiſément en France, & ſur-tout en Touraine ; cette graine eſt commune dans toute l'Europe ; cependant on la croit originaire d'Egypte, &

de Syrie : il faut qu'elle ait dégénéré dans nos climats ; car la graine de l'anis d'Aſie, qu'on appelle *badiane*, vient ſur un arbre beaucoup plus grand que notre plante d'anis. La graine d'anis eſt cordiale, ſtomachique, & ſur-tout carminative, c'eſt-à-dire, qu'elle chaſſe les vents. On en fait des dragées, qui ſont, dit-on, propres à parfumer l'haleine. On en compoſe un très-bon ratafiat, ſurtout à Bologne en Italie. Les Turcs, les Indiens & les Chinois mêlent la graine d'anis ou de badiane dans leur café & leur ſorbet. C'eſt avec les feuilles d'anis que l'on forme une pâte, dont on ſe ſert dans la peinture & dans la teinture : elle eſt naturellement noire ; mais en la mêlant avec du blanc, on en fait du bleu. C'eſt avec les feuilles de l'anis de l'Amérique qu'on compoſe l'indigo. Pline ne tarit pas ſur les grandes qualités de l'anis : il ſemble que les Anciens en faiſoient un cas particulier.

L'*apocin*, ou coton de l'Europe, eſt un arbriſſeau dont le fruit eſt rempli d'une eſpece de coton mollet & blanc, qui fournit la ouate dont on ſe ſert pour garnir les habits. Ce n'eſt que de nos jours qu'un ouvrier a trouvé le ſecret

de filer l'apocin, & d'en faire des bas, des étoffes, & des toiles.

Il y a dans les deux Indes une aſſez grande quantité d'arbres & de plantes, dont les noms uſités commencent par le mot d'*arbre*. La meilleure partie eſt mentionnée, mais aſſez imparfaitement dans les Ouvrages de Garcias *ab orto*, de Monardés, & d'Acoſta, qui ont écrit ſur l'Hiſtoire Naturelle des deux Indes; & de Dalechamp, qui a mis leurs remarques en François. Quelques-uns de ces arbres n'ont été parfaitement connus que plus tard : mais il ſuffit qu'on en ait eu alors quelque idée, pour que nous en diſions à préſent un mot.

Il y a pluſieurs *arbres* d'où découle le *baume*, ou qui le produiſent de différentes manieres, indépendamment de la petite plante ou arbriſſeau qui s'appelle *baume*, & qui vient naturellement dans notre climat & dans nos jardins. Les principaux *baumes* végétaux ſont : 1°. celui de *copahu*, qui découle d'un arbre du Bréſil, de vingt-deux pieds de haut : ce baume eſt d'une grande utilité en Médecine & en Chirurgie ; on peut même le prendre intérieurement, mais en petite doſe & avec beaucoup de pré-

cautions. Le *baume blanc de Judée*, *d'Egypte* ou *d'Arabie*, eſt connu ſous le nom de *baume de la Mecque*, parce que le plus parfait eſt apporté en Europe par les caravanes qui vont à la Mecque & en reviennent. C'eſt ſans contredit le meilleur & le plus précieux de tous ces baumes; mais il eſt rare qu'il nous parvienne pur. Ses vertus ſont, pour ainſi dire, innombrables; les Charlatans ne nous trompent point en les vantant, mais bien en vendant du faux baume de la Mecque pour du véritable. Le *baume du Pérou* ſe tire d'un arbre aſſez élevé; il eſt le ſecond en rang après celui de la Mecque, & a à peu près le même mérite. Il vient ou naturellement, ou par inciſions, ou par cuiſſon. Cette maniere de le tirer décide de ſon degré de bonté. Enfin le *baume de Tolu* vient encore de l'Amérique, & eſt le quatrieme des baumes ſalutaires.

L'*arbre à la cire* croît dans l'Amérique ſeptentrionale: c'eſt un arbriſſeau dont la graine étant bouillie, fournit une eſpece de réſine ou de cire blanche que l'on écume, & dont on peut faire des gâteaux & des chandelles. M. Duhamel, de l'Académie des Sciences, a propoſé, de nos jours, de naturaliſer cet arbre en France, dans

l'eſpérance qu'il nous fourniroit de la bougie bien moins chere que celle que nous brûlons, qui ſe fait avec la cire produite par les abeilles.

Dans l'Amérique méridionale, & à la Chine, il y a un arbre que l'on appelle *arbre à ſuif*, qui produit une matiere plus onctueuſe, dont on fait des chandelles. Un autre arbre de la Chine s'appelle *arbre à l'huile*; il produit une ſubſtance encore plus liquide & que l'on peut faire brûler dans les lampes.

L'*arbre au pain* a été, ſuivant Dalechamp, découvert dans le ſeizieme ſiecle par l'Amiral Drack, Anglois. De nos jours, l'Amiral Anſon en trouva en grande abondance dans une Iſle qu'il appela *Tinian*. Cet arbre eſt grand, & le fruit en eſt aſſez gros, & plutôt ovale que rond; il eſt couvert d'une peau un peu épaiſſe, & le dedans eſt rempli d'une ſubſtance blanche & molle que l'on peut cuire aiſément. Les Matelots de l'Amiral Anſon en mangeoient avec délices, & le trouvoient meilleur que le pain de froment.

L'*arbre aux tulipes* ou *tulipier* croît dans toute l'Amérique ſeptentrionale; il eſt fort grand & fort gros, & cependant

les

les fleurs qui ſont au bout de ſes branches reſſemblent aſſez à nos tulipes de jardin, tant pour la forme que pour les couleurs.

L'*arbre à ſavonnettes* porte des fruits en grappes à peu près gros comme des ceriſes, & jaunes. Ils ſont amers & mauvais à manger; mais quand on les met en morceaux dans l'eau, ils la rendent mouſſeuſe comme le ſavon, & ſervent à blanchir le linge; mais il ne faut pas les employer ſouvent à cet uſage, car ils le brûlent.

Acoſta, Garcias *ab orto*, & Dalechamp, font mention de l'*arbre triſte*, qui croît ſur la côte du Malabar. Il ne fleurit jamais que pendant la nuit, & ſes fleurs, qui s'épanouiſſent au coucher du ſoleil, ſe ferment toujours au lever.

On ignoroit encore au ſeizieme ſiecle de quelle drogue ſe ſervoient les Chinois & les Japonois, pour faire les précieux *vernis* qui nous viennent de ces pays-là: nous connoiſſons à préſent l'arbre, ou plutôt les deux arbres qui les produiſent; mais ce ſeroit anticiper ſur l'Hiſtoire Naturelle des ſiecles poſtérieurs, que d'en parler ici.

Les *artichauts* & les *aſperges* ont des

vertus qui ont été très-vantées par nos anciens Phyſiciens, Naturaliſtes, Médecins, & Botaniſtes. Dioſcoride, Gallien, Pline & Columelle en parlent; Héſiode & Homere même en font l'éloge dans leurs Poëmes. Nous reconnoiſſons encore dans ces plantes une partie de ces vertus. On ſait que les fonds d'artichauts ſont fort échauffans, & les aſperges diurétiques & apéritives, avec des circonſtances particulieres. On lit dans tous les anciens Naturaliſtes Grecs, que ſi l'on plante en terre des cornes de beliers, il y vient des aſperges. Pline prétend qu'il faut piler les cornes, & en ſemer la poudre. Cette opinion eſt ridicule; mais il ſeroit bon de ſavoir ſur quoi elle a pu être fondée. Pour donner bon goût aux artichauts, il faut entourer leurs racines de feuilles de laurier. Ces feuilles ſe pourriſſent, & communiquent leur bonne odeur à l'artichaut.

L'*aſſa fœtida* eſt une réſine végétale, dont la plante ne nous eſt pas bien connue; elle eſt jaune à l'extérieur, & communément blanche en dedans. Elle nous vient des Indes & du Congo dans l'Afrique. Elle eſt d'une odeur ſi déſagréable, que les Droguiſtes & Naturaliſtes Allemands l'ont ſurnommée *ſtercus Diaboli*,

ſiente du Diable. Un ſeul petit grain de cette drogue ſuffit pour empeſter, pour ainſi dire, une atmoſphere fort étendue ; & l'on s'en ſert en Phyſique pour montrer à quel point les parties de la matiere ſont ſubtiles & diviſibles, puiſque l'odeur ne peut ſe porter ainſi au loin qu'au moyen des corpuſcules émanés du corps odorant.

Il y a lieu de croire que *l'aſſa fœtida* nous arrive corrompu, & bien différent de ce qu'il eſt en Perſe & aux Indes, puiſque dans ces pays-là on en mange & on le fait entrer dans les ſauces les plus eſtimées. Dans l'état où nous le connoiſſons, il eſt utile en Médecine ; ſon odeur fait ceſſer les ſuffocations les plus effrayantes dont les Dames ſont quelquefois attaquées. Au reſte, on l'apporte & on le conſerve ſec, & il ne répand ſa mauvaiſe odeur que quand il eſt échauffé. Pris intérieurement, c'eſt un contrepoiſon contre l'opium & les autres poiſons narcotiques. C'eſt un remede ſouverain pour les chevaux ; on leur en fait prendre avec du vin, & il les purge par les ſueurs.

L'*aune* eſt un grand arbre dont on trouve pluſieurs eſpeces, même ſans ſortir de la France ; il ſe plaît dans les endroits humides & marécageux, le long des ri-

vieres & des ruiſſeaux, & y croît fort vîte. Ses branches fourniſſent des échalas; ſon écorce eſt employée utilement par les Tanneurs, les Teinturiers & les Chapeliers. Elle teint en noir, & peut même tenir lieu de noix de galle pour faire de l'encre. Son fruit & ſes feuilles ont quelques qualités médicinales; étant fraîches, elles chaſſent & tuent les puces & les punaiſes. Le bois d'aune a quelque choſe de bien remarquable, car il ſe pourrit aiſément lorſqu'il eſt expoſé à l'air, & ſe durcit & ſe conſerve, pour ainſi dire, éternellement quand il eſt dans l'eau : auſſi c'eſt le meilleur bois pour faire les pilotis. C'eſt ſur des bois de cette eſpece qu'eſt fondé l'ancien pont de Londres, qui ſubſiſte depuis ſi long-temps; celui de Rialto, & la plus grande partie du Palais de Saint-Marc à Veniſe. Les Tourneurs & les Menuiſiers emploient beaucoup de bois d'aune; & la plupart des ouvrages de bois que l'on nous vend pour être d'ébene, ne ſont que d'aune noirci.

L'*avoine*. On ſait que ce grain eſt la nourriture ordinaire des chevaux, ſurtout de ceux de fatigue; elle les échauffe & les anime. Les hommes ont quelquefois été obligés, dans les temps de diſette, d'en

faire du pain ; le goût en eſt déſagréable & amer, & le pain qu'on en fait échauffe beaucoup. Cependant on tire de l'avoine une pâte très-ſaine & très-pectorale ; c'eſt le gruau. Pline a eu ſur l'avoine une ſinguliere idée ; c'eſt que le bled étant détérioré, & la terre dans laquelle il étoit ſemé, épuiſée, le froment ſe changeoit en avoine. Cette opinion eſt certainement fauſſe ; mais il eſt vrai que pour laiſſer repoſer les terres fatiguées d'avoir nourri le froment, on leur fait produire de l'avoine, dont la graine & les racines entrant moins profondément en terre, en tirent moins de ſucs.

On appelle en François *barbe de renard*, un arbriſſeau qui croît communément en Syrie auprès d'Alep, & en Candie ſur le mont Ida. Les gens du pays l'appellent *adraganta*. C'eſt de cet arbriſſeau que découle une gomme réſine connue ſous le nom de *gomme adragante*. Elle eſt blanche, & quand on la met dans l'eau, elle ſe gonfle beaucoup & prend la conſiſtance d'une eſpece de crême. Dans cet état, elle eſt très-pectorale, & forme un mucilage dont on compoſe des *locs* qui ſont bons pour la poitrine. Les Confiſeurs s'en ſervent pour

former des tablettes & des paſtillages. Elle ſert auſſi à préparer le vélin ſur lequel on veut peindre en miniature, à liſſer le papier, & à gommer les taffetas & les gazes.

La *bardane* eſt une aſſez petite plante dont les feuilles ſont à proportion grandes, vertes en deſſus, & blanches en deſſous : on l'appelle vulgairement l'*herbe aux teigneux*, parce qu'elle guérit de la gale à la tête. Les Latins l'appeloient *herba perſonata*, parce qu'ils ſe ſervoient de ces feuilles pour faire des maſques en les préſentant du côté blanc, que l'on découpoit à l'endroit des yeux & de la bouche.

Le *baſilic* eſt une plante aromatique & d'une bonne odeur. Il y en a de trois eſpeces, grande, moyenne, & petite. On emploie le moyen baſilic dans les ſauces, où il figure avec le ſerpolet & la ſariette. Les fleurs du grand entrent dans les ſachets odorans, & dans les pots-pourris; le petit s'éleve dans des pots de terre ou de faïence, & eſt le parfum ordinaire des gens du peuple qui paſſent légérement les mains ſur ſes feuilles. Pline & Galien lui attribuent quelques vertus médicinales, & ils ſe ſont donné la peine d'at-

taquer l'opinion populaire de leur temps, qui étoit que cette plante attiroit les ſcorpions, & même les faiſoit naître. Au reſte, le nom de baſilic eſt magnifique, car il ſignifie plante royale.

Le *baume des jardins* eſt une ſorte de menthe, qui, comme toutes les autres plantes de cette eſpece, eſt chaude, un peu âpre, & ſtomachique. Celle-ci a de particulier d'être aromatique & balſamique; c'eſt ce qui lui a fait donner le nom qu'elle porte: on en met quelquefois dans les ſalades. Les tiges & les feuilles ſont un peu velues, & d'un vert ſombre; les fleurs petites & purpurines. C'eſt principalement de cette menthe dont on ſe ſert pour diſtiller une eau excellente pour les coliques: elle arrête les cours de ventre, & les vomiſſemens.

La *bella dona* eſt une plante de l'eſpece des *ſolanum*, qui ſont tous des poiſons mortels. Celui-ci eſt ſur-tout terrible, en ce qu'il fait mourir dans des accès de fureur. Elle s'éleve de la hauteur d'environ un pied, porte des fleurs pourpres, & de petits fruits noirs. On en trouve aux environs de Paris, & ſur-tout dans la forêt de Chantilly; il faut bien prendre garde que les enfans ne s'y trompent, &

n'en mangent, puiſqu'il n'y va pas moins pour eux que de la vie. Au reſte, la limonade & le vinaigre en ſont le contrepoiſon. De nos jours on a voulu employer la bella dona comme remede; mais il eſt trop dangereux d'appliquer ſur le corps humain, encore plus d'y faire entrer une drogue ſi pernicieuſe, & dont les Naturaliſtes ont connu de tout temps les funeſtes effets.

La *belle de nuit* vient originairement du Pérou; ſon nom Indien eſt *jalap*. Sa racine eſt purgative, & la poudre que l'on vend chez les Droguiſtes & les Apothicaires, ſous le nom de *jalap*, n'eſt que cette même racine pulvériſée. Mais comme la plante a dégénéré en France, pour que cette drogue ſoit bonne, il faut qu'elle vienne directement d'Amérique. Quant à la fleur, elle a conſervé chez nous la ſingularité qui la fait particuliérement remarquer, c'eſt qu'elle ne s'épanouit qu'au coucher du ſoleil, & ſe referme dès qu'il remonte ſur l'horizon. Ses fleurs ſont d'une couleur aſſez agréable, jaune ou rouge mêlée de blanc.

Le *benjoin* eſt une réſine ſeche d'une bonne odeur; elle coule d'un aſſez grand arbre qui croît dans les Indes : on nous

apporte le benjoin réduit en une eſpece de ſel qu'on appelle fleur de *benjoin*. On s'en ſert comme de parfum. On en fait reſpirer l'odeur aux pulmoniques ; elle les ſoulage infiniment : on l'applique en cataplaſme ſur les parties du corps humain menacées de gangrene, pour l'arrêter ; elle eſt principalement utile aux Dames, pour faire diſparoître les taches de rouſſeur : enfin, on en fait une liqueur connue ſur les toilettes ſous le nom de *lait virginal*. On prétend que c'eſt un excellent coſmetique, c'eſt-à-dire, qu'il adoucit la peau, éclaircit le teint, & par conſéquent augmente la beauté.

La *betoine* croît en abondance dans les bois des environs de Paris ; ſa décoction, ſes feuilles, ſes fleurs ſont utiles en Médecine. On prétend qu'elle guérit de la migraine en la mettant en cataplaſme ſur la tête ; & que l'uſage intérieur, pris avec précaution, peut guérir de la goutte. Quand elle eſt en fleurs, elle jette une odeur ſi forte, qu'elle entête conſidérablement dans un lieu renfermé, & que même elle étourdit quelquefois ceux qui la cueillent dans les jardins & dans les bois. On ſe ſert communément de la poudre faite de cette plante, comme ſternuta-

toire, & pour faire couler les humeurs que l'on ſuppoſe amaſſées dans la tête; mais elle opere par des ſecouſſes trop violentes. Cependant on eſt obligé de l'employer pour ceux qui ſont accoutumés au tabac en poudre, & ſur le nez deſquels ce dernier ne fait aucun effet.

La *bette*, plante potagere, ſe diviſe en deux eſpeces, la *bette blanche* ou la *poirée*, & la *betterave* ou *bette rouge*. On mange les racines de l'une & de l'autre, coupées par tranches, & cuites. Les cardes ou côtes des grandes feuilles de bettes ſe mangent auſſi. Le centre ou le milieu s'appelle *cardon*. Les feuilles de poirées ſont émollientes. La plus ſinguliere propriété de la betterave, c'eſt qu'elle teint en rouge l'urine de ceux qui en ont mangé une certaine quantité; ce qui a ſouvent alarmé bien des gens mal-à-propos.

*Bled*, nom général des grains avec leſquels on fait du pain. Le plus parfait des grains eſt le froment. Les Anciens en connoiſſoient déjà l'excellence, & le cultivoient avec ſoin. Les détails de ce genre d'économie, ſont l'objet des Livres d'Agriculture dont j'aurai occaſion de parler dans ce Volume-ci. Diſons ſeule-

ment à préſent qu'il y a une eſpece de bled que l'on appelle *bled de miracle*, qui, non content d'avoir, comme les autres, des épis au bout de chaque tige, en a qui ſortent de droite & de gauche latéralement, & qui ſont auſſi bien fournis de grains que celui du milieu, par conſéquent une ſeule tige produit une quantité conſidérable de grains. Il ſeroit à ſouhaiter que l'on ſût la maniere dont on peut exciter la production de cette eſpece de bled, qui vient principalement en Aſie auprès de Smyrne.

On appelle *bled de Turquie*, *bled d'Inde*, ou *maïs*, une eſpece de grain qui nous eſt venue originairement des Indes par la Turquie; il y a quelques Provinces de France où on l'appelle bled d'Eſpagne. *Maïs* eſt le nom que l'on a donné à ce bled en Amérique, où il ne vient point de froment. La grande utilité du bled de Turquie chez nous, eſt pour engraiſſer les beſtiaux. Les Américains en tirent une liqueur très-forte, qui enivre; c'eſt une eſpece d'eau-de-vie de grain. On fait dans une partie de nos Provinces, avec la farine de bled de Turquie, une bouillie qu'on appelle *gaude*, qui eſt ſaine & pectorale.

Le *bled noir* s'appelle en France *bled Saraſin*, parce que l'on ſait qu'il a été apporté dans nos Provinces par les Saraſins, qui y firent des irruptions ſur la fin de la premiere Race de nos Rois, & furent battus par Charles Martel. On en fait du pain médiocrement bon & moins nourriſſant que celui de froment; mais il ſert du moins à engraiſſer parfaitement & promptement les beſtiaux & les volailles.

Le *bluet*, autrement dit le *barbeau*, eſt une aſſez jolie fleur produite par une plante qui croît ſouvent dans les pieces de bled. En la diſtillant on en tire une eau qui éclaircit la vue; ce qui lui a fait donner le ſurnom d'*eau de caſſe-lunettes*.

Le *bois de Bambou* ou grand roſeau des Indes, contient une moëlle ſpongieuſe que l'on mange avec plaiſir; il en découle auſſi une eſpece de larmes dont le goût eſt fort agréable : les Indiens mangent les jeunes rejetons de Bambou, qu'ils trouvent excellens. Tout cela forme un ſucre naturel. Il paroît que c'étoit le ſeul que les Anciens connoiſſoient autrefois, & auquel ils attachoient des vertus médicinales, indépendamment du plaiſir qu'ils éprouvoient à le goûter. Depuis, on a trouvé que les cannes à ſucre étant écra-

ſées, fourniſſoient une bien plus grande quantité de ce ſucre, & qu'il étoit plus aiſé à conſerver ; on leur a donné la préférence. Il eſt pourtant vrai que le ſucre de Bambou eſt plus délicieux. Les Indiens & les Chinois font un grand uſage du bois de Bambou. Les cannes en ſont pliantes, & cependant dures ; elles ſervent à faire toutes ſortes d'uſtenſiles, à quoi elles ſont d'autant plus propres qu'ils ſe fendent & ne ſe caſſent pas. On en apporte en Europe de petits jets, dont on fait des cannes très-légeres. La pellicule ou ſeconde écorce de bois de Bambou, ſert de papier aux Chinois. Pluſieurs livres, gravures & deſſins Chinois ſont faits ſur des feuilles de cette matiere.

Le *bois de Breſil* eſt d'un grand uſage pour la teinture en rouge : il eſt d'une dureté extrême. Il faut le ſcier en petits morceaux, pour l'employer.

Le *bois de Campêche* vient de la baie de Campêche, de la Jamaïque, & de quelques autres Iſles Antilles : il eſt très-dur, d'un brun violet, & ſert beaucoup à la teinture brune & violette ; on l'emploie dans les ouvrages d'ébéniſterie. On fait avec

ſa graine, & du ſucre, une liqueur ou ratafiat très-agréable.

On fait avec le *bois de chandelle*, qu'on appelle autrement *bois de jaſmin*, de beaux ouvrages de marqueterie : ce bois a la couleur du citron, & l'odeur du jaſmin. Comme il eſt réſineux & ſe fend facilement par éclats, on en fait des eſpeces de chandelles qui éclairent très-bien & répandent une très-bonne odeur.

Le *bois de dentelle* vient dans les Iſles Philippines ; la ſeconde écorce de ces arbres eſt travaillée naturellement comme de la dentelle. Les Dames qui habitent ces Iſles, s'en font des voiles & différentes parures.

Le *bois de fer* vient encore de l'Amérique ; il eſt d'un rouge obſcur, prend aiſément le poli, & eſt d'une grande dureté : il y en a auſſi à la Chine.

Le *bois de paliſſandre* ou *bois violet* vient des Indes par groſſes bûches. C'eſt de ce bois que l'on fait les plus beaux ouvrages d'ébéniſterie, ainſi que les beaux archets de violon.

Le *bois de roſe* étoit connu des Anciens ; car ſon vrai nom eſt bois de

Rhodes ; il en vient auſſi de l'Iſle de Chypre, & de nos Iſles Antilles de l'Amérique : il eſt d'un rouge doux & veiné. Celui de la Chine eſt le plus parfait, & paroît naturellement verni, quoiqu'il ne le ſoit pas : au reſte il ne ſent point la roſe, ainſi que le nom qu'il porte à préſent pourroit le faire croire.

Le *bouleau*, qu'on appelle en France vulgairement *bois blanc*, dont on ne fait que peu de cas dans la Menuiſerie, & qu'on ne laiſſe croître qu'en taillis, a pourtant des propriétés ſingulieres ; ſes fleurs ſont ſur le même arbre, mâles & femelles, & ſe fécondent réciproquement. Si l'on fait une légere inciſion à ſon écorce, il en ſort une liqueur douce, agréable, & bonne à boire ; les Bergers, qui ſe trouvent dans les bois trop éloignés des fontaines, uſent quelquefois de cette reſſource. Le bouleau, en France, ſert particuliérement à faire des cerceaux & des ſabots. Le bouleau eſt preſque l'unique arbre qui croiſſe au fond du Nord ; & comme probablement il y eſt meilleur que dans nos Provinces, on en tire un bien plus grand parti. Les habitans font de ſon écorce une eſpece de farine

qu'ils pétriſſent, & qui, étant cuite, leur tient lieu de pain.

Le *buis* ou *bouis*, eſt de deux eſpeces; la plus commune en France, eſt le buis nain. Il nous ſert à faire des paliſſades, à deſſiner les parterres, & à former des buiſſons, des pyramides, & des boules, parce qu'il peut ſe tailler à volonté, ſans courir riſque de périr. La feuille eſt d'un vert aſſez déſagréable; elle eſt amere, & dangereuſe aux animaux qui en mangent. Les anciens Naturaliſtes croyoient qu'il étoit dangereux de dormir à l'ombre du buis, & que cette ombre ſeule pouvoit cauſer des maladies. Au reſte, le bois de cet arbriſſeau ſert à un infinité d'ouvrages de tabletterie, & de lutherie, & particuliérement à faire des peignes, des hautbois, & des flageolets; on croit qu'il a des vertus médicinales, & qu'il pourroit remplacer le bois de gayac, qui, comme on ſait, eſt très-utile contre certaines grandes maladies.

Le *cabaret* eſt une plante violemment purgative; elle s'appelle en Latin *aſarum*. On ſera peut-être bien aiſe de ſavoir qu'on la nomme en France *cabaret*, parce

parce qu'autrefois les ivrognes en prenoient pour ſe faire vomir & ſe remettre en état de boire ; elle croît dans une bonne partie de nos Provinces.

Le *cacao* eſt le fruit d'un arbre d'Amérique aſſez grand, qui vient particuliérement au Mexique, ſur la côte de Caraque dans la Province de Nicaraga ; l'arbre porte de petites fleurs couleur de roſe, qui produiſent des coſſes remplies de pluſieurs petites amandes, d'un goût aſſez agréable quand elles ſont fraîches & qu'on en a ôté la peau, car elle eſt amere. On envoie ces amandes en Europe après les avoir fait reſſuer, c'eſt-à-dire, ſécher de maniere qu'elles ne perdent pas leur huile : c'eſt le principal ingrédient du chocolat. Cette boiſſon n'étoit pas en uſage en Europe au ſeizieme ſiecle : on connoiſſoit cependant alors l'arbre & ſon fruit, & on ſavoit que les Indiens en faiſoient un breuvage qu'ils eſtimoient beaucoup : mais les premiers Eſpagnols qui en burent, le trouverent très-déſagréable. Il ne conſiſtoit que dans la décoction des amandes de cacao pilées avec du poivre d'Amérique : cependant, comme on reconnut qu'il étoit fort ſain, les Européens chercherent à le rendre

meilleur à boire. Ils y réuſſirent, en faiſant d'abord rôtir, puis piler les amandes de cacao, & les mêlant avec un poids égal de ſucre; on en forme ainſi une pâte, qui eſt le véritable chocolat. On y ajoute quelques gouſſes de vanille (plante des Iſles Antilles, très-aromatique), de la cannelle, & quelquefois même de l'ambre, pour le rendre parfumé. On en forme des bâtons, qu'on mêle avec de l'eau, d'où il réſulte une liqueur noire, qui eſt devenue d'un grand uſage, d'abord en Eſpagne & en Italie, & enfin en France même. Le Cardinal Alphonſe de Richelieu, Archevêque de Lyon, frere du premier Miniſtre de Louis XIII, eſt le premier qui ait pris du chocolat en France, il y a environ cent cinquante ans. On fait avec le cacao des paſtilles & des confitures, que l'on prétend être très-bonnes pour la poitrine. On tire auſſi de ces amandes une huile, que l'on appelle *beurre*. Les Dames Eſpagnoles en uſent à leur toilette, & prétendent que c'eſt un excellent coſmétique, qui rend la peau plus douce & plus blanche.

Le *café* eſt la graine du fruit d'un arbre que l'on appelle *cafier*. Il croît

en abondance dans l'Arabie Heureuſe, ſur-tout aux environs de Moka. On rôtit ces grains, on les broie, on les fait infuſer dans de l'eau chaude, & il en réſulte une liqueur noire, à laquelle, ſur-tout depuis qu'elle eſt à la mode en Europe, on attribue de grandes qualités. On s'eſt ſi bien accoutumé à en prendre, au moins une fois par jour, que la plupart des gens ne peuvent plus s'en paſſer. Au ſeizieme ſiecle, on faiſoit déjà quelque uſage de cette liqueur en Turquie; mais on ne connoiſſoit en Europe, ni la liqueur, ni la féve, encore moins l'arbre. A préſent, non ſeulement il nous en vient de l'Arabie par l'Egypte, mais encore des Indes, attendu que les Hollandois en ont fait des plantations à Batavia. Les François en tirent auſſi des Iſles de France & de Bourbon : il nous en vient même beaucoup de nos Iſles d'Amérique. Si ce café n'égale pas celui de Moka, au moins ſommes-nous ſûrs qu'il nous arrive moins mélangé.

Le *camphre* eſt une réſine végétale, très-odorante, très-pénétrante, aiſée à enflammer, & qui brûle même dans l'eau; ce qui fait qu'on l'emploie dans les feux d'artifice. On prétend qu'il entroit dans

le terrible & fameux feu Grégeois. L'arbre qui produit le camphre eſt commun dans les Indes & au Japon : on n'en tire cette réſine qu'en coupant l'arbre en morceaux, & en faiſant bouillir le bois. On tranſporte cette matiere en Europe, où on la purifie encore, particuliérement en Hollande. Dans cet état, le camphre eſt d'un grand uſage en Médecine & en Chirurgie : il entre auſſi dans la compoſition des vernis. Il faut toujours ſe ſouvenir que le camphre s'enflamme très-aiſément, & prendre garde d'approcher de trop près les bougies & les chandelles des compoſitions dans leſquelles il entre.

La *canne à ſucre* eſt un roſeau de neuf ou dix pieds de hauteur, d'un vert tirant ſur le jaune: il eſt diviſé en articulations, & contient, au lieu de moëlle, un ſuc mielleux, doux & agréable au goût, qui eſt le ſucre. Les cannes d'où on le tire, croiſſent en Amérique, principalement au Bréſil, & dans les Iſles Antilles. C'eſt de là d'où nous tirons à préſent preſque tout notre ſucre; mais avant la découverte de l'Amérique, on en apportoit déjà des Indes orientales. Les Anciens connoiſſoient le ſucre; & les Médecins le recomman-

doient comme un remede excellent & agréable : mais ce n'eſt que dans le dernier ſiecle, & dans celui-ci, qu'il eſt devenu d'un uſage auſſi général, & que l'on a appris à le raffiner & à le perfectionner au point où nous le voyons aujourd'hui. Il fait un des plus grands objets du commerce des Epiciers. Autrefois on n'en trouvoit que chez les Apothicaires; d'où vient l'expreſſion proverbiale, qu'un Marchand mal aſſorti eſt un Apothicaire ſans ſucre.

La *cannelle* eſt la ſeconde écorce d'un petit arbre appelé *cannellier*, qui croît dans l'Iſle de Ceylan, ſituée dans la mer des Indes. On prétend que les Anciens le connoiſſoient ſous le nom de *cinnamomum*; du moins donnoient-ils ce nom à une écorce aromatique. Quoique la cannelle nous parvienne très-ſeche, elle conſerve encore beaucoup de parfum, & de grandes vertus. On en tire aux Indes mêmes une huile eſſentielle, qui eſt très-chere, excellente, mais échauffante, & fortifiante au dernier degré. Le ſel tiré de la cannelle, eſt encore un grand défenſif contre la corruption; la ſeule infuſion de cette épice dans de l'eau, du vin, ou toute autre liqueur, eſt ſtoma-

chique & cordiale. L'eau diſtillée des fleurs de cannelle, eſt un parfum délicieux.

*Capillaire.* Les Anciens connoiſſoient la plante que nous appelons aujourd'hui capillaire, ſous le nom d'*adianthum*, ou *cheveux de Vénus*. Il y en a une eſpece très-commune, qui vient ſur les vieilles murailles, ſur quelques rochers, ou ſur le bord de quelques ruiſſeaux. Les Botaniſtes la rangent dans la claſſe des fougeres; mais l'eſpece de capillaire, dont l'infuſion eſt la plus utile à la ſanté, eſt celle qui croît aux environs de Montpellier en Languedoc, & celle qui nous vient du Canada; l'une & l'autre ſe prennent en boiſſon, comme du thé; & l'on en fait un ſirop très-pectoral. Il guérit les toux opiniâtres, fait cracher la pituite, ſoulage les aſthmatiques, diſſipe doucement les obſtructions du foie, & eſt utile pour la jauniſſe.

Le *caprier* eſt originaire d'Arabie: on cultive en Provence l'eſpece épineuſe, encore faut-il prendre quelques précautions pour conſerver cet arbre, accoutumé à un climat très-chaud. Ce que nous faiſons entrer dans nos ragoûts, ſous le nom de *capres*, ne conſiſte que

dans les boutons du fruit de cet arbre. On les cueille quand ils ſont encore tendres & verds, & on les fait confire dans le vinaigre. On en fait de même des fruits encore petits, qu'on nomme *cornichons de caprier*. Les Anciens connoiſſoient cet arbre, & attribuoient des vertus médicinales à ſes fruits & à ſes boutons. Dioſcoride vante beaucoup ſa racine, que l'on a effectivement trouvée de nos jours bonne contre les vapeurs.

La *capucine* eſt originaire du Pérou, mais naturaliſée dans nos jardins : cependant elle n'y fleurit qu'en été ; au lieu que dans les pays chauds, elle porte toute l'année des fleurs d'une couleur rouge jaunâtre, fort agréable, & qui ſe terminent en capuchon pointu ; ce qui leur a fait donner le nom de *capucine*. On en mange en ſalade ; leur goût eſt d'abord ſucré, & enſuite un peu âpre. On confit les boutons de capucines au vinaigre, comme les capres.

Le *cardon* eſt une plante potagere : on diſtingue ceux de Tours, & ceux d'Eſpagne : les derniers ſont les meilleurs ; on n'en mange que les côtes, qu'on eſtime davantage que celles de poirées & d'artichauts.

La *carotte* eſt une racine potagere, dont on fait grand uſage dans nos cuiſines ; les meilleures nous viennent du côté de la Flandre. Ses feuilles ſont vulnéraires & ſudorifiques : on fait de ſa racine un cataplaſme pour les femmes malheureuſement tourmentées du cancer.

Le *cartame* eſt une eſpece de ſafran bâtard, qui ſert pour la teinture. Je n'en parle ici que pour apprendre aux Dames que c'eſt avec cette plante que l'on compoſe le rouge végétal, qui eſt à la mode depuis quelque temps, ſemble auſſi beau que le vermillon ou rouge minéral, & n'a pas les inconvéniens de celui-ci pour la ſanté.

La *caſſe* naît ſur un grand arbre, qui vient dans les Indes & dans le Levant. Dans le ſiecle dernier, il a été tranſplanté en Amérique, où il a réuſſi parfaitement. Ce qu'on appelle *bâtons de caſſe*, ſont des ſiliques ou gouſſes d'un pied de long, qui contiennent une moëlle noire, graſſe, purgative, & d'un goût déſagréable. Tout le monde ſait qu'on en fait à préſent grand uſage en Médecine ; mais il ne paroît pas que les Anciens l'aient employée : cependant Proſper Alpin prétend que les Egyptiens s'en

ſervoient autrefois. On fait avec la pulpe de caſſe une confiture aſſez agréable, & qu'on juge bien qui eſt purgative.

Le *caſſis* eſt un petit groſeiller à fruit noir, qui croît en France, & même aux environs de Paris, dans la Vallée de Montmorency. On n'en mange point le fruit, mais on en fait un ratafiat, qui paſſe pour reſtaurant, & bon contre les indigeſtions.

Le *cedre*, ſurnommé du *Liban*, parce qu'on étoit perſuadé, au ſeizieme ſiecle, qu'il ne pouvoit croître que ſur cette montagne, eſt le plus bel arbre que nous connoiſſions. Les Botaniſtes le placent, avec raiſon, dans la claſſe des pins & ſapins; il y tient le premier rang. Il a pour fruit des pommes comme celles de pin, & elles renferment ſa graine. Ses fleurs ſont mâles & femelles ſur le même arbre; il découle de ſon bois une gomme ou réſine, que l'on nomme *cedria*, qui ſervoit aux anciens Egyptiens pour leurs embaumemens, & eſt bonne pour les plaies. La tige du cedre a quelquefois plus de cent trente pieds de hauteur. Pline aſſure qu'il en a vu un mât de navire qui avoit cette longueur, ſur cinq pieds de diametre. Le bois en eſt incor-

ruptible, & d'une durée preſque ſans fin. On lit dans la Bible, que le Temple de Salomon en étoit preſque tout conſtruit, ou du moins orné. C'étoit Hiram, Roi de Tyr, qui faiſoit paſſer ce bois précieux à Jéruſalem. Le Temple d'Epheſe en étoit auſſi bâti. Ce n'eſt que de nos jours que l'on a imaginé de cultiver, en Angleterre, le cedre du Liban, & que l'on eſt parvenu à en avoir de la hauteur de quatre-vingts pieds. Un Auteur Anglois a fait un Livre exprès, pour perſuader à ſes compatriotes de s'occuper de cette culture, & leur faire ſentir les avantages que la Grande-Bretagne pourroit en retirer : ils ſont inconteſtables. Cet Auteur prétend que rien n'eſt ſi aiſé que de faire venir des cedres en Europe, d'autant que toute ſorte de terrein eſt bon à cet arbre ; & qu'il croît également au haut du Mont Liban, au milieu des pierres & des rochers, & au pied de cette montagne dans une plaine très-fertile & très-cultivée. Il y a différentes eſpeces de cedres en Amérique & en Europe, qui, ſans être auſſi beaux que ceux du Liban, ont à peu près les mêmes avantages.

Le *cerfeuil* eſt une plante potagere

dont on fait un grand uſage, ſur-tout en ſalade; on le fait entrer auſſi dans les bouillons rafraîchiſſans; il paſſe pour être anti-ſcorbutique, & propre à purifier le ſang.

Le *ceriſier* & la *ceriſe* ſont un arbre & un fruit bien communs: cependant ils fourniſſent un aſſez grand nombre d'Anecdotes Botaniques peu connues; leur nom vient de la Ville de Céraſus dans le Royaume de Pont en Aſie. Lucullus ayant vaincu Mithridate, Roi de ce pays, apporta à Rome les premieres ceriſes; & comme le fruit parut délicieux, & que l'arbre n'eſt pas difficile à élever, il ſe naturaliſa bientôt en Italie & dans une grande partie de l'Europe. Les ceriſes mûres ſont rafraîchiſſantes, & un peu laxatives. Il y a long-temps que celles de la Vallée de Montmorency, près de Paris, ont la réputation d'être les meilleures du monde. Les Pariſiens connoiſſent auſſi très-bien les *bigarreaux*, les *guignes*, & les *griottes*. On fait de cette derniere eſpece de ceriſes, un ratafiat du goût le plus délicat. C'eſt avec les *meriſes*, eſpece de ceriſes ſauvages, que l'on fait une liqueur forte, très-connue en Lorraine & en Suiſſe; qui s'appelle

*kirſchwaſer*. Le bois du meriſier eſt recherché, ſur-tout par les Luthiers, qui prétendent qu'il eſt ſonore, & qu'on ne peut pas en employer de meilleur pour faire des violons. Ce que l'on appelle *bois de Sainte-Lucie*, qui eſt d'une couleur violette, a une odeur aſſez agréable, & dont on fait principalement des étuis, appartient auſſi à une eſpece de meriſier, dont les fruits ne ſont pas trop bons à manger. Les fleurs du ceriſier ſont blanches, & font un effet aſſez agréable. Des curieux de jardins ont quelquefois eſſayé de faire porter aux ceriſiers des fleurs doubles; ils y ont réuſſi: mais alors l'arbre ne donne point de fruits.

Tout le monde ſait que les *champignons* ſont un aliment recherché des gourmands, mais indigeſte, & ſur le choix duquel il eſt dangereux de ſe tromper; car il y en a de très-venimeux. Quand on a eu le malheur d'en manger, le premier contrepoiſon dont il faut uſer, eſt l'eau tiede chargée de ſel marin; elle diſſout le champignon, & force l'eſtomac à le vomir: après cela, on peut avoir recours aux remedes adouciſſans. Les *champignons* font une claſſe à part dans l'ordre des plantes: on a cru pendant

long-temps qu'ils n'avoient ni fleurs, ni fruits, ni graine; mais on eſt enfin parvenu à leur en découvrir. La phyſique de cette génération ſeroit trop longue à expliquer ici. Les eſpeces principales de champignons, ſont les *mouſſerons*, les *morilles*, & les *agarics*; les premiers viennent aux pieds de différens arbres, & les agarics ſur leur écorce. Nos anciens Botaniſtes plaçoient dans la claſſe des champignons les *truffes*, ſur leſquelles les gourmands ont encore plus à raiſonner que les Naturaliſtes.

Le *chanvre* eſt une plante dont l'utilité eſt bien reconnue dans les Arts & Métiers, puiſque c'eſt avec elle qu'on fait la plus grande partie des toiles, des cordes & des ficelles. La maniere de le cultiver & de le préparer, pour en tirer le parti le plus utile, tient beaucoup plus aux Arts qu'à la Botanique. Ce que le Naturaliſte doit remarquer dans le chanvre, c'eſt la diſtinction des chanvres mâles & des femelles; ils ſont toujours mêlés dans le même champ, & viennent de la même eſpece de graine, mais les tiges ſont ſéparées; les mâles ſont les ſeuls qui portent des graines; les femelles ne portent que des fleurs. Les gens de la

campagne connoiſſent en général cette différence entre les chanvres ; mais ils appellent mal à propos les tiges qui portent des fleurs, mâles, & celles qui portent des graines, femelles. Le *chenevis*, que l'on fait manger aux oiſeaux, eſt la graine du chanvre.

Le *charme* eſt, par lui-même, un aſſez vilain arbre ; mais l'art du Jardinier le réduit en buiſſon, & en fait les plus belles paliſſades, que l'on appelle *charmilles*.

Le *châtaignier* eſt indigene à la France ; du moins il paroît qu'il a été connu de toute ancienneté dans les Gaules. La charpente de tous les anciens bâtimens, Palais, Egliſes, Monaſteres de nos Provinces, en eſt faite : mais à force de l'employer à cet uſage, on a détruit la plus grande partie des forêts de châtaigniers ; on en a coupé les plus beaux arbres, & on n'a pas donné aux autres le temps de parvenir au dernier degré de croiſſance. Quant au fruit, on le diſtingue en châtaignes & en marrons. La châtaigne vient ſur l'arbre dans les forêts, ſans ſoin & ſans culture. Il y a des Provinces entieres dans le Royaume, & dans les pays circonvoiſins, qui s'en

nourriſſent. Ce ſont ordinairement des cantons montueux, arides, & dans leſquels il ne croît point de bons grains. La façon la plus ordinaire de ſe nourrir des châtaignes, eſt d'en faire une pâte ou bouillie : le goût en eſt aſſez agréable ; mais la pâte eſt peſante & difficile à digérer. La différence du marronnier au châtaignier n'eſt que dans la culture & la greffe ; d'où il réſulte que les fruits du marronnier ſont beaucoup plus gros, plus ronds, & meilleurs que ceux du ſimple châtaignier. Les marrons les plus eſtimés ſont ceux du Luc en Provence. On les envoie, avec beaucoup d'autres de la même Province & du Dauphiné, vendre aux foires de Lyon ; & ils ſont connus à Paris ſous le nom de marrons de Lyon. Je parlerai plus bas du marronnier d'inde.

Le *chêne* eſt, après le cedre, le plus grand & le plus beau de tous les arbres, & généralement le plus utile ; ſon bois eſt du meilleur uſage dans la charpenterie, le charronnage, & la menuiſerie. Son écorce ſert aux Tanneurs pour préparer les cuirs ; ſon gland eſt une excellente nourriture pour les porcs, les ſangliers, & les bêtes fauves. Il croît juſques à quarante ans, dure enſuite

plus ou moins, ſuivant ſa force; ſi on ne le coupoit pas, il pourroit reſter ſur pied pluſieurs ſiecles. Celui que l'on emploie en charpenterie, après avoir été bien ſéché, ſe conſerve ſain à l'air pendant cinq à ſix cents ans; en pilotis, on prétend qu'il dure juſques à quinze cents. Les chênes groſſiſſent quelquefois juſques à un point conſidérable, & vivent ſouvent bien plus que nous ne venons de le dire. On lit dans les anciennes Hiſtoires d'Angleterre, qu'il y en avoit un près d'Oxford, dont les branches s'étendoient juſques à cent huit pieds de diametre, & qu'il pouvoit mettre à l'abri plus de quatre mille hommes. Il n'y a pas long-temps qu'on en montroit un autre dans le même Royaume, qui ſubſiſtoit du temps d'Edouard I, & qui auroit par conſéquent près de ſix cents ans d'antiquité. Au ſeizieme ſiecle, on en voyoit un en Allemagne qui avoit cent trente pieds de haut, & trente de diametre. Lorſque Charlemagne faiſoit la guerre aux Saxons, il trouva une troupe de ces Barbares qui s'étoient retirés & habitoient dans un vieux chêne, qui leur ſervoit comme de citadelle. Le cœur des arbres de chêne étant coupé, s'appelle *merrain*,

*merrain*, & ſe débite en planches : on en fait des douves de tonneaux, ce ſont les meilleures. Le chêne nourrit une eſpece de plante paraſite, ou mouſſe, qui s'attache à ſes branches, c'eſt le *gui*. On ſait que les Druides, ou Prêtres des anciens Gaulois, le cueilloient tous les ans en cérémonie, rendoient aux chênes une eſpece de culte religieux, & regardoient comme ſacrées les forêts qui en étoient compoſées. Ce n'eſt que de nos jours que l'on a découvert que l'agaric, eſpece de champignon qui croît ſur les vieux chênes, eſt le plus excellent ſtiptique, & arrête les hémorrhagies les plus conſidérables. D'ailleurs, cet agaric eſt depuis long-temps la matiere de l'amadou. Le chêne nourrit une quantité d'inſectes, dont les corps & les coques ont des propriétés. La noix de galle vient ſur certains chênes du Levant : on ſait que cette noix, ou plutôt coque, eſt le principal ingrédient de l'encre.

Le *chêne vert* ou *Yeuſe* differe principalement de l'autre chêne, en ce qu'il conſerve ſes feuilles toute l'année. C'eſt ſur une eſpece de ces arbres, qui croît en Provence & en Eſpagne, que l'on trouve la galle-inſecte, que l'on appelle *kermès*,

qui eſt d'une grande utilité pour les Apothicaires & les Teinturiers ; mais cette drogue appartient au regne animal.

Le *chiendent*, plante très-commune en France, & notamment aux environs de Paris, eſt le véritable *gramen* des Latins. Le nom qu'il porte lui vient de ce que les chiens, par un inſtinct naturel, vont le chercher pour ſe purger quand ils ſe ſentent malades. Pour nous, nous le faiſons entrer dans les tiſanes communes, comme étant doucement apéritif. On fait en Pologne un très-grand uſage de la graine de chiendent, que l'on appelle *cacha* ; on la mange cuite dans l'eau ou le bouillon, comme nous faiſons la ſemoule : on aſſure & on éprouve que c'eſt un excellent pectoral ; mais comme cette graine eſt très-fine, il y a une maniere de la recueillir ſur la ſommité de la plante, où elle paroît comme une eſpece de manne ou de roſée ; auſſi les Droguiſtes de Paris la connoiſſent-ils ſous le nom de manne de Pologne. Ce n'eſt pas tout-à-fait par pareſſe qu'on ne recueille point en France une manne auſſi ſalutaire, mais parce que le chiendent s'y trouve trop confondu avec d'autres herbes.

Le *chou* eſt un légume excellent ; mais

ſi commun, & ſi connu de tout temps, qu'il y a peu de choſes ſingulieres à en rapporter. Le Livre d'Agriculture, attribué à Caton le Cenſeur, le recommande comme un grand ſpécifique ; & l'on prétend que, pendant ſix cents ans, les Romains ne ſe ſont ſervis que du chou pour guérir leurs maladies. La fameuſe Ecole de Médecine de Salerne remarque que la ſubſtance du chou reſſerre le ventre, & que le jus relâche. Le bouillon de chou rouge eſt un excellent ſpécifique contre le mal de gorge & l'enrouement. Les Anciens croyoient que le chou déſenivroit ; auſſi les ivrognes mangent-ils encore de la ſoupe aux choux.

La graine de *chou-fleur* dégénere ſi promptement en France, qu'on eſt obligé d'en tirer ſouvent de Malthe & de Chypre.

Tout le monde ſait que la *ciguë* eſt un poiſon très-dangereux : il y a cependant une grande remarque à faire à ſon ſujet ; c'eſt que ce poiſon eſt plus ou moins violent, ſuivant la nature du ſol & la différence des climats dans leſquels croît cette plante. Il eſt certain qu'à Athenes elle faiſoit mourir ſûrement, mais très-doucement, en coagulant le

ſang. Au contraire, à Rome, Pline prétend qu'elle n'étoit point mal-ſaine, & qu'elle ſervoit même à diſſiper l'ivreſſe. Un Auteur du ſeizieme ſiecle dit qu'il a vu manger en Lombardie de la ciguë en ſalade, ſans aucun accident; mais au moins auprès de Paris l'uſage en eſt très-dangereux. On en diſtingue de deux eſpeces, la grande & la petite; cette derniere eſt la plus à craindre, parce qu'on peut aiſément la confondre avec le perſil: elle donne des vertiges, rend les extrémités froides, & enfin cauſe le hoquet & la mort. Le contrepoiſon eſt le vinaigre, ou l'acide de limon en vomitif. Il eſt ſingulier qu'Hippocrate ait conſeillé la ciguë, priſe intérieurement comme remede, dans le temps qu'on s'en ſervoit à Athenes comme poiſon. De nos jours, on a voulu faire regarder les pilules de cette plante comme un ſpécifique contre le cancer. Il y a long-temps qu'on fait un uſage très-utile des emplâtres de ciguë, mêlée de flegme, avec des limaçons, contre les obſtructions au foie, les ſquirres, & même la goutte ou la ſciatique.

Le *citronnier*, originaire de la Perſe & de la Médie, ne vient en France que

dans quelques-unes des Provinces méridionales ; il eſt commun en Italie, en Eſpagne, & en Portugal ; il étoit connu à Rome du temps de Pline, mais on n'y en mangeoit point encore : cependant on en faiſoit déjà grand uſage du temps de Galien, & le Livre attribué à Apicius nous apprend qu'on en ſervoit alors ſur les tables Romaines. On trouve des citronniers dans toute l'Aſie, aux Indes, & à la Chine. Les meilleurs de l'Europe ſont ceux qui viennent de Florence. La plaine entre Piſe & Livourne eſt particuliérement favorable à leur production. Le citron eſt antiſcorbutique ; ſon jus, mêlé avec de l'eau, eſt ce que l'on appelle la ſimple limonnade (car on confond à Paris le citron & le limon, qui, à dire vrai, different de peu de choſe) ; c'eſt une liqueur rafraîchiſſante, agréable, & qui aide à la digeſtion. Mais il faut être en garde contre l'uſage qui s'eſt introduit à Paris de faire la limonnade avec ce que l'on appelle le ſel ou l'eſſence de citron ou de limon. Si cette prétendue eſſence étoit vraiment compoſée de ces fruits, elle ne ſeroit point mal-ſaine ; mais il n'arrive que trop ſouvent qu'on y ſubſtitue l'acide vitriolique. L'écorce de citron

confite eſt une excellente conſerve, & très-ſaine ; un citron piqué de clous de girofle paſſe pour être un puiſſant préſervatif contre les mauvaiſes odeurs, & même contre la peſte. On fait avec l'écorce de citron une liqueur appelée *citronnelle*, qui eſt de bon goût. Le jus de citron joint avec du ſucre & de l'eau-de-vie de rack, forme le punch, liqueur Angloiſe très-renommée. Le *cédra* eſt une eſpece du citron que l'on cultive en Italie ; il eſt plus gros, & d'un goût plus aromatique que le citron ordinaire. La *bergamote* vient d'une branche de citronnier entée ſur un arbre de *poires de bergamote*, qui tirent leur nom du Bergamaſque, dans lequel elles croiſſent. On fait avec l'écorce de bergamote deſſéchée, des bombonnieres ; l'eau de bergamote eſt une excellente liqueur. Le cédra & le citronnier d'Amérique ſont la baſe de la liqueur ſi renommée, qu'on appelle *eau des Barbades*.

Le *coco* eſt une groſſe noix qui croît dans trois parties du monde, excepté l'Europe, ſur une eſpece de palmier dont il eſt fâcheux que nos pays ſoient privés, vu l'extrême utilité qu'on peut en retirer, & les grandes reſſources que le cocotier

ſeul peut fournir. Son bois eſt excellent pour la conſtruction des maiſons & des navires. Ses grandes feuilles entieres ſervent à couvrir ces mêmes maiſons, & en cas de beſoin on en fait des voiles de navire & des paraſols. En ôtant les côtes de ces feuilles, on peut ſe ſervir de la partie la moins épaiſſe, quand elle eſt ſeche, en guiſe de papier ou de parchemin pour écrire. Les petites côtes fourniſſent les plumes, & les plus groſſes, étant brûlées, broyées, & mêlées avec de l'eau, font de l'encre. On en fait auſſi des cordes & des nattes. En coupant le bout de ſes petits rameaux, on en fait découler la ſeve, on la ramaſſe dans des pots; étant fraîche, c'eſt un lait ou une boiſſon très-agréable & très-rafraîchiſſante; en l'expoſant au ſoleil, elle ſe change en vin, & en l'y laiſſant encore plus long-temps, en vinaigre. En le diſtillant, on en fait une eau-de-vie très-forte & très-eſtimée, que l'on appelle *rack*. Les Anglois ſur-tout l'aiment beaucoup; elle entre dans la compoſition du punch. Les ſommets des petits plants de cocos peuvent ſe manger, & ſont tendres & de bon goût. Les noix de cocos croiſſent par régimes ou grappes; il en pouſſe

en grand nombre ſur la même branche. Ils deviennent communément de la groſſeur d'un melon, ou même de la tête d'un homme. La coque de cette noix eſt d'un bois très-dur & naturellement poli; on en fait des taſſes, des cuillers, & différens uſtenſiles d'une grande propreté. Le dedans de la noix eſt rempli d'une eſpece de moëlle qui forme un très-bon manger. Quand elle eſt fraîche, au centre eſt une certaine quantité d'une eau fort douce & fort blanche qui déſaltere & qui nourrit; on en donne aux enfans au lieu de lait. En exprimant cette moëlle, on en tire une huile bonne à brûler; il y a encore autour des noix de cocos une eſpece de bourre ou brou qu'on peut filer comme de la filaſſe, & en faire des filets & de la ficelle.

On appelle *coignaſſier* l'arbre qui produit le *coing*; c'eſt une eſpece de poirier. On ſait que les poires en ſont groſſes & belles en apparence, mais cotonneuſes & âpres étant crues; on les mange rarement ainſi, mais plutôt en compote & en confiture, que l'on appelle *Cotignac*. Depuis long-temps le Cotignac d'Orléans eſt en réputation; cependant il n'y a point de coignaſſiers dans ce pays-là:

on les cultive principalement en Provence & en Portugal. On en fait auſſi de très-bon ratafia, & un ſirop utile pour les maux d'eſtomac. Les Anciens appeloient les coings *malas Cydonias*, pommes de Cydon, parce que ces fruits leur étoient venus de la Ville de ce nom dans l'Iſle de Crete.

Le *colſa* eſt une plante à fleurs jaunes ou blanches, que l'on cultive dans les Pays-Bas, ſur-tout dans les environs de Lille en Flandre. Sa graine produit une huile utile pour la teinture, & dont on fait du ſavon noir. Le fruit eſt une eſpece de choux.

Il y a deux eſpeces de *conſoude*; l'une & l'autre tirent leurs noms de ce qu'elles ſont vulnéraires, doucement aſtringentes, qu'elles arrêtent les crachemens de ſang, & même conſolident toute eſpece de fractures & de déchirures dans les parties intérieures & extérieures du corps. Les Anciens, & même les Auteurs des quinzieme & ſeizieme ſiecles, conſeilloient aux perſonnes du ſexe les lotions de l'eau provenant de la décoction de cette plante.

Le *cotonnier* étoit connu des Anciens, puiſque Théophraſte & Pline en parlent

ſous le titre d'arbre qui produit de la laine. J'ai déjà eu occaſion de dire que Pline ſe plaignoit du luxe qui s'étoit introduit à Rome, où les Dames s'habilloient de mouſſeline légere & tranſparente, au grand avantage de leurs charmes, mais au détriment de leur modeſtie. Les Anciens ne connoiſſoient que le coton qui leur venoit des Indes. A préſent on cultive cet arbre en Syrie, en Chypre, en Sicile, à Malthe, & même dans la Pouille; d'ailleurs il en croît abondamment dans les Iſles de l'Amérique. Ainſi cette laine végétale, autrefois ſi chere & ſi rare, eſt à préſent très-commune. On en fait nombre de toiles & d'étoffes qui portent différens noms: les plus belles & les plus fines ſont toujours les mouſſelines des Indes. Tous les cotonniers produiſent des noix, dans leſquelles on trouve cette laine ou duvet qui eſt le coton. On caſſe ordinairement la noix pour le faire ſortir; mais ſi on attendoit la parfaite maturité de ce fruit, il s'ouvriroit de lui-même, & laiſſeroit tomber le coton qui contient la graine de l'arbre.

Le *coudrier* ou le *noiſettier* (c'eſt le même arbre ou arbriſſeau), a pour fruit les noiſettes ou petites noix d'un bois fort

dur. Ils contiennent une amande que l'on appelle quelquefois *aveline*. Les Confiſeurs en font des dragées. En les écraſant, on en tire une huile qui paſſe pour pectorale. Les Romains ont connu le noiſettier, & ils appeloient les noiſettes *noix du Pont*, parce qu'elles leur venoient de ce Royaume ſitué en Aſie. Ce n'eſt qu'au dix-ſeptieme ſiecle que l'on a commencé à attribuer aux branches de coudrier, coupées d'une certaine façon, dans certains temps, & dans les mains de certaines perſonnes, des vertus vraiment ſurprenantes; c'eſt ce qu'on appelle *la baguette divinatoire*. On a déjà beaucoup rabattu de l'opinion que l'on avoit de ce prétendu prodige. Les prétentions de la baguette ſe bornent à préſent à indiquer les eaux ſouterraines, encore tout le monde ne convient-il pas de cette qualité occulte; mais ce n'eſt pas ici le lieu d'examiner à quel point elle eſt fondée.

*Creſſon*. Tout le monde ſait que cette plante, que l'on mange en ſalade & ſous les volailles rôties, eſt très-ſaine & antiſcorbutique. On en diſtingue de deux eſpeces; le creſſon des fontaines, & celui des jardins ou creſſon Alenois; ils ont les mêmes qualités, mais le premier dans

un degré ſupérieur. On prétend que le nom d'Alenois eſt un diminutif de celui d'Orléanois, Province de laquelle vient originairement cette eſpece de creſſon.

Le *cumin* eſt une petite graine, eſpece d'anis que l'on cultive particuliérement à Malthe. Les Hollandois en mettent dans leur fromage ; & en Allemagne on en ſeme ſur le pain, pour lui donner un goût piquant, agréable, & odoriférant.

Les *dattes* ſont le fruit du palmier de la plus grande & de la plus belle eſpece, que l'on appelle *palmier-dattier*. C'eſt un fruit à noyau oblong, gros à peu près comme une prune, & dont la peau eſt brune & la chair jaunâtre. Quand les dattes ſont mûres, elles tombent d'elles-mêmes, ce qui fait que l'on les cueille toujours un peu auparavant ; mais en les laiſſant expoſées au ſoleil, elles achevent d'y mûrir. Les fruits étant à ce point, on les preſſe pour en faire ſortir une certaine huile graſſe & ſucrée, très-bonne & très-ſaine, dont on ſe ſert dans le Levant en guiſe de beurre pour les ragoûts & la pâtiſſerie. On dépouille plus ou moins les dattes de cette huile. Les fruits dont elle n'a été tirée que légérement & en partie, ſont plus agréables & meil-

leurs ; ce ſont ceux-là que mangent les gens riches & délicats dans tout le Levant. On abandonne aux pauvres gens les dattes qui ont été miſes à la preſſe, & trop deſſéchées. Les noyaux ſervent encore à nourrir les animaux, ſur-tout les chameaux. Les dattes qui viennent du Levant juſque chez nous, ſont communément réduites dans un état de deſſéchement ; cependant on en fait encore une tiſane favorable aux poitrinaires. Nous devons avoir grand regret à ne pouvoir nous nourrir aiſément de ce fruit ſi agréable & ſi utile à la ſanté. Pour notre conſolation, il faut que nous ſachions que, ſuivant les anciens Auteurs, l'uſage fréquent des dattes affoiblit la tête & occaſionne la mélancolie.

Le *dictame*, ſi célébré par nos anciens Naturaliſtes, & même par les Princes des Poëtes Grecs & Latins, Homere & Virgile, croît dans l'Iſle de Crete ou Candie ; mais apparemment que cette plante ne peut produire les merveilleux effets qu'ils lui attribuoient, ſur-tout pour la guériſon des plaies, que quand elle eſt appliquée fraîche, ou qu'elle eſt préparée de certaine maniere. Cependant quelques Médecins indiquent comme remedes les

feuilles qu'on nous en apporte, & qui ſont aſſez odorantes. C'eſt peut-être en vertu de leur antique réputation qu'on les fait entrer dans la thériaque, dont on ſait que la recette eſt fort ancienne. Nous connoiſſons en France une plante appelée communément *dictame blanc* ou *fraxinelle*; mais elle n'a pas des prétentions ſi élevées que le dictame de Crete.

*Ebene*, bois qui nous vient des Indes; il eſt très-dur & très-peſant; c'eſt à cela qu'on reconnoît le véritable. Il prend un très-beau poli, & on l'emploie avec diſtinction dans les Ouvrages de marqueterie & d'ébéniſterie. Il y a trois ſortes d'ébene, la noire, la verte, & la rouge. La premiere nous vient communément de l'Iſle de Madagaſcar ſur la côte d'Afrique; les deux autres de l'Amérique.

Les *échalotes* ſont les têtes ou les bulbes d'une petite eſpece d'ail originaire d'Eſpagne; les bonnes échalotes d'Eſpagne s'appellent *rocamboles*.

*L'encens* eſt une réſine qui découle d'un petit arbre qui croît dans la partie de l'Arabie, appelée *Sabéenne*, dans l'Ethiopie, & au pied du mont Liban. Tel eſt le plus pur ou même le véritable encens; mais ce mot eſt devenu aujour-

d'hui générique, & ſignifie toute eſpece de parfums qui ſe brûlent.

Les *épinars*, plante potagere, dont on mange les feuilles hachées & cuites ; moyennant quoi, ceux qui en font le plus d'uſage ont peine à les reconnoître ſur terre : au reſte, c'eſt une nourriture fort ſaine. Il y a une eſpece d'épinars ſauvages, que l'on appelle le *bon Henri*.

*L'épine-vinette* eſt un arbriſſeau épineux qui vient en France, & même aux environs de Paris; il ſert de haies; il porte de petites fleurs jaunes, jolies & odorantes, & un petit fruit acide, qui vient en grappes comme la groſeille : on en fait des confitures, un ſirop, & une décoction rafraîchiſſante, bonne pour la fievre.

L'*érable* eſt un arbre très-commun dans toutes les parties du monde ; il y en a de pluſieurs eſpeces. L'érable blanc s'appelle autrement *ſycomore*. Le petit érable s'arrange en paliſſades comme la charmille. C'eſt de l'érable de Virginie, qu'on retire par inciſion un ſuc mielleux qu'on appelle *ſucre d'érable* ; on prétend qu'il eſt excellent pour la poitrine : on en fait des tablettes, des ſirops, & des eaux pectorales.

*Eſtragon*, petite plante potagere, dont

la feuille eſt longue & étroite, d'un goût fort & aromatique ; elle eſt ſtomachique, mais fort échauffante : on en mêle dans les ſalades, & ſur-tout dans le vinaigre, qu'elle rend excellent.

Le *fenouil* eſt une plante dont la graine eſt chaude & aromatique, comme l'anis & le cumin. Il facilite la digeſtion, & guérit, dit-on, les coliques venteuſes. On en fait entrer dans quelques ragoûts, ſur-tout dans les courbouillons de poiſſon. On croyoit autrefois qu'il n'y avoit de bon fenouil qu'en Italie, & ſur-tout aux environs de Florence ; mais à préſent on en cultive en Provence & en Languedoc.

Les *féves* s'appellent en Latin *fabæ*, du Grec *phago*, qui veut dire manger, parce que c'eſt une des premieres nourritures dont les hommes aient uſé. La premiere eſpece de féves eſt celle que l'on connoît à Paris, ſous le nom de *féves de marais*. C'eſt une plante légumineuſe, dont la tige a environ trois pieds de haut. Les féves ſont contenues dans des gouſſes, qui s'ouvrent en deux coſſes, & contiennent quatre à cinq groſſes féves ; leur écorce eſt épaiſſe & coriace ; elle s'amollit dans l'eau, & forme une aſſez bonne pâte,

pâte, nourriſſante, mais un peu peſante ſur l'eſtomac, & venteuſe. La *féverole* ou *petite féve*, ne differe de celle de marais que par la groſſeur. On fait avec les féves une farine qui a des vertus médicinales. Pline prétend qu'on a autrefois eſſayé d'en faire du pain. Les *haricots* ſont partie de la claſſe des féves, & on en diſtingue de pluſieurs eſpeces; les haricots de Soiſſons ſont les plus eſtimés de tous ceux que l'on mange à Paris. On recherche les haricots verds quand ils ſont dans leur nouveauté, & que la féve n'eſt pas encore formée dans la coſſe. On a trouvé depuis peu le moyen de conſerver des haricots verds toute l'année, en les faiſant ſécher auſſi-tôt après qu'on les a cueillis; quand on les veut manger, on les fait revenir & renfler dans l'eau bouillante. Nos bons aïeux les confiſoient au vinaigre, pour les conſerver.

Le *figuier* eſt un arbre qui produit des fruits délicieux; mais il exige un climat chaud, & de la culture: il ne croît naturellement que dans nos Provinces méridionales. On diſtingue un grand nombre d'eſpeces de figues; les plus communes ſont les blanches & les rouges. Les dernieres ſont plus ſucrées;

mais on trouve, en France, que les premieres ont un goût plus agréable. Les figues ſont adouciſſantes ; cependant les ſucs de l'arbre & des feuilles ſont cauſtiques. Les figues ont l'air de ſortir immédiatement des branches de l'arbre, ſans être précédées d'aucunes fleurs : il eſt pourtant vrai que cette fleur exiſte, mais elle eſt cachée dans le bouton, qui, en groſſiſſant, devient la figue même. C'eſt dans cet intérieur qu'elle s'épanouit & jette les graines que l'on trouve en ouvrant la figue, quand elle eſt mûre. Quoique les figues ne viennent pas aiſément dans nos Provinces ſeptentrionales, on parvient cependant, à force de ſoins & d'intelligence de la part des Jardiniers, à y établir de belles & nombreuſes figueries ; mais l'Art de cette culture regarde plutôt le jardinage que la botanique. On diſtingue les figues d'automne, d'hiver, & de printemps, parce qu'il y en a des eſpeces qui viennent en maturité dans ces différentes ſaiſons de l'année. Les figues deſſéchées, qui nous arrivent de Provence, ſont de l'eſpece des blanches; on n'y fait d'autre préparation que de les laiſſer ſécher au ſoleil. Les climats de la Grece & de l'Italie étant très-propres

à la production des figues, il n'y a aucun fruit dont les Anciens aient fait plus de cas, & qu'ils aient cultivé avec plus de ſoin. Ils connoiſſoient déjà l'opération appelée *caprification* moyen ſingulier & curieux de perfectionner les figuiers domeſtiques, au moyen des figuiers ſauvages, ou capri-figuiers. Il n'eſt pas poſſible de s'étendre ici ſur le procédé de cette opération curieuſe, & digne de l'attention du Naturaliſte. Les Anciens ont reconnu dans le figuier une propriété, qui, quelque extraordinaire qu'elle nous paroiſſe, a cependant été conſtatée de nos jours; c'eſt que quand on attache un animal, fraîchement tué, & par conſéquent dur & coriace, à une branche de figuier, ou qu'on le couvre des feuilles & des fruits de cet arbre, il s'attendrit en peu de momens, & devient bon à manger: ſi on l'y laiſſoit trop longtemps, ſa chair ſe corromproit. Il y a dans les Indes un figuier, dont Garcias *ab orto* nous a le premier donné la deſcription détaillée, mais dont nos plus anciens Naturaliſtes, Théophraſte & Pline, avoient entendu parler; c'eſt un grand & gros arbre, qui répand au large ſes rameaux, d'où ſortent des paquets

de filamens de couleur dorée. Lorſqu'ils ſont parvenus à terre, ils y prennent racine, & forment peu à peu autant de nouveaux arbres, qui produiſent à leur tour de nouveaux filamens, & ainſi à l'infini : de ſorte qu'un de ces figuiers multiplie tellement, qu'il remplit un grand pays d'arbres de ſon eſpece, auſſi gros & auſſi hauts que lui, formant une ample & épaiſſe forêt qui produit beaucoup d'ombre. Les figues qui croiſſent ſur ce ſingulier figuier ſont rouges, & douces comme les nôtres, mais moins agréables au goût ; ſon écorce ſert de toile & d'étoffe pour habiller les Indiens.

La *fougere* eſt une plante communément baſſe, dont la contexture & la fructification ont des caracteres particuliers, qui attirent l'attention des Botaniſtes, mais qui intéreſſeroient peu le commun de nos Lecteurs. Il y a en Amérique des fougeres qui s'élevent juſqu'à la hauteur des arbres. Pour nous, nous connoiſſons principalement la fougere, parce que c'eſt avec le ſel qu'on tire de cette plante qu'on fait le verre tranſparent & clair, qui, depuis pluſieurs ſiecles, eſt devenu ſi commun en Europe, mais que les Anciens ne con-

noiſſoient pas. La fougere a auſſi des propriétés médicinales ; comme elle eſt très-amere, c'eſt un excellent vermifuge.

Le *fraiſier* eſt une petite plante baſſe & touffue, qui vient naturellement dans les bois à l'ombre des arbres. On le cultive auſſi dans les jardins ; les fraiſes qu'elle produit alors ſont plus belles, plus groſſes, pouſſent plutôt que les fraiſes de bois, mais ſont moins fraîches, moins parfumées, & d'un goût moins délicat. Les fraiſes ſont ſalutaires & rafraîchiſſantes ; mais quelquefois elles aigriſſent dans l'eſtomac ; ſi l'on en mange trop, elles nuiſent au genre nerveux. L'eau de fraiſe, qui n'eſt que le jus de ce fruit, mêlé avec de l'eau & du ſucre, eſt une boiſſon très-agréable & très-rafraîchiſſante. Cette même eau, pure & ſans ſucre, eſt un excellent coſmétique, c'eſt-à-dire, qu'elle nettoie & adoucit la peau, & ôte les taches de rouſſeur.

Quoique la *framboiſe* reſſemble beaucoup à la fraiſe, leurs plantes n'ont rien de commun ; le *framboiſier* eſt une eſpece de ronce garnie d'épines. Les Anciens l'appeloient ronce du mont Ida, parce qu'il y en a beaucoup ſur la montagne

de ce nom en Phrygie. Les framboiſes ſont bien plus parfumées que les fraiſes; mais leur goût eſt plus fade; peu de gens en veulent manger beaucoup, à moins qu'elles ne ſoient mêlées avec les fraiſes ou les groſeilles. Elles ſe corrompent aiſément dans l'eſtomac; cependant elles ſont propres aux tempéramens bilieux. L'eau de framboiſe, pourvu qu'elle ſoit légere, eſt excellente dans l'été.

Le *frêne* eſt un aſſez bel arbre de haute futaie. Les anciens Naturaliſtes & Médecins attachoient de grandes vertus à ſon écorce & à ſes feuilles; ils ſe ſervoient de la premiere, comme nous faiſons aujourd'hui du quinquina, pour arrêter les fievres. Les autres étoient, ſelon eux, le plus grand remede contre la morſure des ſerpens. Pline fait à ce ſujet bien des contes; entre autres, que les ſerpens aimeroient mieux ſe jeter dans le feu que de ſe tenir à l'ombre d'un frêne.

*Galbanum*. C'eſt une aſſez mauvaiſe gomme qui nous vient du Levant, & qui coule d'un arbre; elle eſt puante: cependant on prétend qu'on en brûloit autrefois ſur l'Autel des parfums dans le Temple de Jéruſalem. Cette drogue, quoiqu'elle vienne de loin, n'eſt ni rare

ni chere ; il eſt vrai qu'elle a quelques vertus médicinales, & eſt propre, entre autres, à diſſiper les vapeurs. Le proverbe, *donner du galbanum*, vient de ce que beaucoup de Charlatans en faiſoient des pilules, & après en avoir exagéré les propriétés, les vendoient fort cher, quoiqu'elles leur euſſent couté fort peu.

La *garance* eſt une plante dont la racine ſert à la teinture en rouge : mais qui donne une couleur bien inférieure à l'écarlate. Une propriété bien ſinguliere de la garance, qu'on ne connoiſſoit pas au ſeizieme ſiecle, c'eſt qu'elle teint en rouge, juſques à la moëlle, les os des animaux qui en mangent ; le haſard l'a fait remarquer dans la chair des poules & des cochons, qui vivoient dans la cour d'un Teinturier. Les animaux n'en ſont pas plus malades pour cela.

La *gaude* eſt une herbe qui ſert à la teinture en jaune ; elle vient en Eſpagne & en Languedoc. La *gueede*, qui vient dans le même pays, eſt du même genre & de la même utilité ; elle ſert également à la teinture, en la laiſſant pourrir dans l'eau. On en fait une pâte, que l'on appelle *paſtel* ; on la laiſſe ſécher, & on l'envoie aux Teinturiers. Il croît auſſi

de la guede en Normandie, dont le paſtel eſt d'une qualité inférieure.

Le *garou* eſt une plante dont on a autrefois tenté de faire uſage dans la Médecine ; mais on a trouvé que ſa feuille & ſes fleurs étoient un poiſon : il en ſeroit de même de ſa racine, priſe intérieurement ; de nos jours, on a reconnu que cette racine, appliquée extérieurement, forme un excellent véſicatoire : on l'appelle vulgairement *ſain-bois ;* mais il ne faut pas le confondre avec le gayac, dont nous allons parler, que dans un autre ſens on nomme *ſaint-bois.*

Le *gayac* eſt un arbre de l'Amérique, dont l'écorce, le bois même, & la réſine, ont de grandes vertus. On ſait que dans le Nouveau Monde, c'eſt un ſpécifique ſouverain contre la maladie honteuſe qui nous eſt venue de ce pays-là. On s'en ſert auſſi en France, quoiqu'avec moins de ſuccès, parce que ce bois a perdu de ſa vertu : on en fait des tiſanes ſudorifiques. L'huile de gayac eſt utile dans les plaies, guérit les os cariés, & a peut-être encore d'autres genres d'utilité.

Le *genevrier* eſt de deux eſpeces, en arbriſſeau, ou en arbre ; le premier eſt

le plus commun dans nos climats ſeptentrionaux ; & celui en arbre, dans les pays chauds. Les petites baies, ou fruits de genievre, ſont ſtomachiques & carminatives, mais aſſez âpres & déſagréables au goût. On en fait de l'eau, du vin, & du ratafia, qui ſont très-ſains. L'eau eſt produite par la ſimple infuſion du fruit. Le vin ſe fait en le laiſſant fermenter pendant un mois avec quelques poignées d'abſynthe & des pommes champêtres ; quand ce vin eſt vieux, il eſt excellent. Le ratafia ſe fait comme tous les autres ; en faiſant infuſer le genievre dans de l'eau-de-vie, c'eſt un excellent cordial, mais il ne peut manquer d'être très-chaud. Au commencement de ce ſiecle, les Anglois s'aviſerent de faire de l'eau-de-vie avec le genievre même, pour s'épargner les frais de l'eau-de-vie de vin ; on reconnut bientôt qu'elle étoit trop violente, & même très-dangereuſe : elle a été défendue par Acte du Parlement. On brûle communément, dans les hôpitaux & dans les chambres des malades, des baies de genievre, pour chaſſer le mauvais air. Le grand genevrier s'éleve quelquefois à la hauteur des cedres ; il produit une

réſine, que l'on appelle *vernis* ou *ſandaraque* des Arabes. Etant diſſous dans l'eſprit-de-vin, il en réſulte effectivement un vernis fort blanc & fort brillant, mais trop tendre pour pouvoir être appliqué en couches épaiſſes, ſans être mêlé avec d'autres gommes, qui lui font perdre une partie de ſa tranſparence & de ſa blancheur. Cette réſine, étant réduite en poudre, forme ce que nous appelons le *ſandaraque*, qui ſert à coller le papier & à l'empêcher de boire, ſur-tout dans les endroits où on a été obligé de le gratter pour en enlever l'écriture.

Le *geranium triſte* eſt une fleur que l'on cultive quelquefois dans nos jardins: elle a une ſinguliere propriété, c'eſt qu'elle ne jette aucune odeur pendant le jour, & en a une exquiſe pendant la nuit.

Nos Naturaliſtes du ſeizieme ſiecle ne connoiſſoient point la plante du *ginſeng*, ſi commune à la Chine, & à laquelle on attribue des propriétés ſi merveilleuſes. On ne la recueille que dans une ſeule Province ſeptentrionale de l'Empire Chinois; & l'Empereur prend les plus grandes précautions pour ne pas laiſſer ſortir ce précieux végétal. Quelques Jé-

ſuites ont prétendu avoir retrouvé cette plante en Canada : mais il paroît que le ginſeng de ce pays-là ne poſſede pas les mêmes vertus que celui de la Chine.

Le *gingembre* eſt la racine d'une plante originaire de la Chine & des Indes, mais naturaliſée en Amérique. On mange cette racine fraîche en ſalade : on la hache, & on en fait une farce & des ſauces : on la mâche même, pour faciliter le crachement dans les rhumes opiniâtres. Enfin, le gingembre récent a bon goût, & produit d'excellens effets dans certaines circonſtances, mais il eſt infiniment chaud. Il ne nous parvient en Europe que ſec, ou en pâtes confites, & en marmelade ; c'eſt une des quatre grandes épices. Le gingembre rapé n'étant pas d'un trop bon goût, on le mêle ordinairement avec le poivre. Pour le gingembre confit, on s'en ſert beaucoup ſur mer, parce qu'il eſt anti-ſcorbutique.

Le *giroflier*, qui produit des fleurs que l'on nous apporte deſſéchées ſous le nom de *cloux de giroſle*, ne croît que dans quelques-unes des Iſles Moluques ſituées dans la mer des Indes. Depuis que les Hollandois ſe ſont emparés de ces Iſles ſur les Portugais, ils ont grand ſoin d'empêcher

qu'on ne tranſporte les plants de girofliers, afin d'en conſerver le commerce excluſif. L'odeur des fleurs du giroflier fraîches eſt de la plus grande force ; il faut y être accoutumé pour la ſoutenir : elles en conſervent encore beaucoup lorſqu'elles ſont ſeches. Le clou de girofle eſt d'un uſage journalier dans nos cuiſines, mais il en faut uſer avec ſobriété, vu la force de cette épice. On en fait de l'eau, du ratafia, des ſachets, des pots-pourris, & on en tire une huile eſſentielle qui a de grandes vertus contre le mal de dents, la carie des os, la gangrene, & même l'apoplexie : mais, encore une fois, l'extrême chaleur du girofle doit le faire redouter.

Il y a en Europe une autre eſpece de *giroflier*, qui n'a de commun avec celui dont nous venons de parler, qu'une reſſemblance de nom ; c'eſt la plante qui produit les giroflées. Elle vient naturellement & ſans culture, le long des murailles & au milieu des décombres. Les plus communes ſont les giroflées jaunes ; il y en a auſſi de rouges & de panachées. En tranſplantant ces fleurs dans les jardins, & en les cultivant, on les rend aiſément doubles & très-belles. Il y en a une eſpece qu'on appelle *giroflée muſquée* ou *julienne*.

Quelques Auteurs nomment auſſi l'arbriſſeau qui porte la giroflée, *violier*; l'on en fait un ſirop qui a quelque vertu médicinale.

Ce qu'on appelle *gratte-cul*, eſt le fruit de l'*églantier* ou roſier ſauvage; il ſuccede à l'*églantine*, jolie fleur de l'eſpece des roſes.

Le *grenadier* ne vient guere en France que dans les Provinces de Languedoc & de Provence. Tout le monde connoît les grenades; le ſuc de leurs grains & l'écorce de ce fruit ont des qualités médicinales très-contraires; le ſuc eſt fort rafraîchiſſant, & l'écorce très-échauffante. Il y a des grenades douces, & des aigres; les douces ſont les plus agréables à manger; c'eſt avec les aigres qu'on fait le ſirop le plus utile pour la ſanté. Dans nos Provinces ſeptentrionales, on cultive les grenadiers, & c'eſt ſeulement pour l'agrément de la fleur, qui eſt du plus beau rouge, car le fruit n'y vient point en maturité. Les Anciens appeloient le grenadier *malum Punicum*, *pommier Carthaginois*, parce que l'arbre eſt originaire d'Afrique.

Le *groſeillier* qui vient dans le nord de l'Europe, en France, & même auprès de Paris, ſe diſtingue en *groſeillier épineux*,

dont les grains ſont gros, jaunâtres ou verdâtres, & dont l'acidité eſt moins agréable que celles des groſeilles en grappes : cependant les groſſes groſeilles ſont très-utiles pour la ſanté ; on en met dans quelques ragoûts. En en laiſſant fermenter le jus avec un peu de ſucre, on en fait une eſpece de vin fort agréable & fort ſain. Le groſeillier à grappes eſt ou blanc ou rouge. On mange ſon fruit avec plaiſir & utilité pour la ſanté, pourvu que ce ſoit avec modération. L'eau de groſeille, le ſirop & le ratafia de ce petit fruit ſont excellens, ſur-tout en été, ainſi que la gelée & les conſerves de groſeilles.

La *guimauve* eſt le ſuc mucilagineux des feuilles d'une plante nommée *althea*. Perſonne n'ignore que ce ne ſoit un excellent & agréable pectoral.

L'*hellébore* ou *ellébore*, plante ſi fameuſe chez les Anciens par la vertu qu'ils lui attribuoient de guérir de la folie, ſe diſtingue en blanc & en noir. Le premier eſt de peu de conſidération ; & le ſecond, que nous connoiſſons dans nos climats, n'a pas chez nous toutes les propriétés qu'on lui attribuoit en Grece. On le cultive cependant quelquefois dans nos jardins, à cauſe de la beauté de ſes fleurs :

celui des Anciens croiſſoit principalement dans l'Iſle d'Antycire, près de celle d'Eubée : on en faiſoit infuſer les racines ; & c'eſt cette infuſion qu'Hiprocrate & ſes Diſciples donnoient pour médecine aux maniaques. Elle purgeoit ſans nauſée ni vomiſſement, & par conſéquent, ſelon ces Médecins, elle dégageoit la tête.

L'*herbe aux cuilleres*, en Latin *cochlearia*, eſt un excellent anti-ſcorbutique. On engage ceux dont les gencives ſont altérées par l'effet du ſcorbut, ou une diſpoſition à cette maladie, à ſe les frotter avec les feuilles de cochlearia.

Le *hêtre*, bel & grand arbre des forêts, ſe taille aiſément, & forme de belles allées & de ſuperbes paliſſades. Son bois ſert principalement aux Charrons, aux Menuiſiers, & aux Tourneurs. Le fruit qui contient ſa graine, s'appelle *faine*. On prétend que nos peres en ont fait leur premiere nourriture, ainſi que du gland. On fait avec le faine de hêtre, une huile bonne à brûler & à faire de la friture.

Le *houblon* eſt une plante qui s'éleve aſſez haut, pourvu qu'elle ſoit ſoutenue comme la vigne, ſans quoi elle eſt rampante. Elle croît en Flandres, en Angleterre, dans tout le Nord, & une partie

de la France. Le houblon n'eſt qu'acceſſoire à la biere, l'orge fermenté eſt la baſe de cette liqueur : c'eſt même une queſtion de ſavoir s'il y fait plus de bien que de mal, car il y a des pays dont le houblon eſt mal-ſain : il exige quelque culture & des ſoins.

Le *houx* eſt un arbriſſeau toujours vert ; ſes feuilles ſont piquantes & épineuſes : la meilleure glu ſe fait avec l'écorce du houx, qu'on fait bouillir.

La *jacinthe* eſt une belle fleur que l'on rend aiſément double par la culture, & qui ainſi augmente infiniment de prix : elle eſt originaire de l'Orient, & même des Indes, mais très-naturaliſée dans nos climats. Sa racine eſt en forme d'oignon ; c'eſt une de celles qui vient le plus aiſément pendant l'hiver ſur les cheminées, en baignant l'oignon dans une caraffe remplie d'eau, à laquelle on ajoute, ſi l'on veut, un peu de ſel de nitre. La *tubéreuſe* n'eſt qu'une belle jacinthe, plus fraîchement venue des Indes. Elle eſt très-odorante, & même d'une odeur un peu trop forte. On trouve l'origine fabuleuſe de la jacinthe panachée dans les Métamorphoſes d'Ovide, preuve que cette plante étoit bien connue des Anciens.

*Jaſmin.*

*Jaſmin.* On dit que le nom de cette plante vient du mot Hébreu *ſamin*, qui veut dire *parfum*; auſſi la fleur en eſt-elle très-odorante. On en fait en Italie des eſſences & des pommades délicieuſes. Quelques Botaniſtes rangent le *café* dans la claſſe des jaſmins.

L'*if*, qui croît naturellement en Provence & en Italie, mais qu'on éleve aiſément dans les autres pays, conſerve ſes feuilles toute l'année, & eſt commode en ce qu'il ſe taille comme on veut, & fait de belles paliſſades. Son bois eſt de quelque uſage, ſur-tout dans la Tabletterie. Ses feuilles & ſa graine ſont un poiſon pour un grand nombre d'animaux, mais non pas pour l'homme, quoi qu'en aient penſé Théophraſte, Dioſcoride, & Pline. Il eſt certain que pour les chevaux, dès qu'ils en broutent, ils ſont empoiſonnés & meurent promptement.

L'*immortelle* eſt une aſſez jolie fleur; elle dure long-temps, parce que ſa feuille étant très-ſeche, ne ſe fane pas : elle vient des pays chauds. Il y en a une eſpece qui eſt jaune, que l'on appelle *bouton d'or* ou *éternelle*.

Le *jonc* eſt plutôt une claſſe entiere de plantes, qu'une eſpece particuliere; il y

en a d'aquatique & de terreſtre. Leur caractere eſt d'être creux, & de contenir intérieurement de la moëlle. La canne de ſucre & le roſeau ſont des joncs.

La *jonquille* eſt une eſpece de *narciſſe* à fleurs jaunes, dont les feuilles reſſemblent à celles de la jacinthe; on les rend doubles par la culture. La racine de la jonquille eſt un vomitif; la fleur ſe mange quelquefois crue avec du ſucre. Elle eſt aſſez odorante pour qu'on en tire une eſſence qui ſert à parfumer les pommades.

La *joubarbe* eſt une plante qui vient ſur les vieux murs; il y en a de pluſieurs eſpeces. En général, on ſe ſert de ſon jus pour guérir les ulceres & extirper les poireaux & les cors des pieds, preuve qu'il eſt très-cauſtique.

Au ſeizieme ſiecle on ne connoiſſoit pas encore l'*ipecacuahna*, plante du Bréſil & du Pérou, dont la racine eſt un grand ſpécifique contre la dyſſenterie. Il n'y a pas cent ans qu'elle eſt parvenue en France.

L'*iris* eſt une plante bulbeuſe, qui par ſa fleur reſſemble au *lis*; elle eſt communément blanche ou jaune. L'eſpece la plus belle & la plus odoriférante vient de Florence. La pâte faite avec ſa racine a une très-bonne odeur; elle la communique à

la poudre dans laquelle on la fait entrer.

*Jujubier*, arbre qui porte les jujubes, fruit doux & pectoral, d'ailleurs assez agréable, dont on fait un sirop très-sain. Cet arbre s'appelle en Grec *Ziziphus*. Pline nous a appris qu'il avoit été apporté à Rome par Papirius Cursor.

La *jusquiame* est une plante dont il y a différentes especes, mais qui ont toutes une odeur désagréable : la plupart sont des poisons. Malgré cela, de nos jours on a voulu l'employer comme un remede ; mais on ne peut conseiller à personne de s'y fier. Il est possible & même aisé de s'y tromper, & de la prendre pour de la chicorée.

La *laitue* est une plante potagere bien connue : on prétend que son nom vient de ce que les Anciens trouvoient son suc doux & laiteux. Cependant la laitue sauvage a le goût assez âpre, quoiqu'elle ait d'ailleurs les mêmes qualités rafraîchissantes que la laitue cultivée. On distingue parmi celles-ci la laitue non pommée, qui ne se mange ordinairement que cuite ; la laitue pommée, & la laitue Romaine, qui se mangent en salade, & quelquefois aussi en ragoûts. La laitue est

très-rafraîchiſſante, & très propre aux bons eſtomacs, mais très-nuiſible aux eſtomacs foibles & froids, car elle empêche la digeſtion au lieu de la faciliter : elle eſt narcotique ; ce qui fait que les Romains, qui ſoupoient légérement, en mangeoient toujours avant que de ſe coucher, pour ſe procurer un doux ſommeil. Il y a long-temps qu'on ſait la maniere de faire pommer les laitues, & de les cultiver ; car elle a été décrite par les anciens Auteurs Naturaliſtes Grecs, & par Pline, Columele, & Palladius ; mais ils parlent d'un moyen qui ne ſe pratique plus, de donner aux laitues un bon goût ; c'eſt d'empaqueter pendant quelques temps leurs graines avec des ſubſtances odoriférantes, ou de les faire tremper dans des eaux de ſenteur avant que de les ſemer.

La *lavande* eſt une plante ou un petit arbuſte d'une odeur aromatique, qui a des fleurs bleues. Il y en a une eſpece que l'on nomme *aſpic*, & dont on tire une huile utile aux Peintres. Les fleurs & les branches mêmes ſentent bon, mais portent un peu à la tête. On fait de l'eau ſimple, de l'eau-de-vie, de l'eſprit, &

du vinaigre de lavande. Le principal uſage de ces compoſitions, plus ou moins fortes, eſt pour la toilette.

*Laurier.* On ſait en quelle conſidération cette plante étoit chez les Anciens. C'étoit elle qui fourniſſoit les couronnes aux vainqueurs dans les combats & dans les jeux; elle étoit particuliérement conſacrée à Apollon, & s'appelle en Grec *Daphné*, nom d'une Nymphe qu'on prétendoit avoir été aimée de ce Dieu. On ſe fait encore à préſent honneur de mériter des lauriers; mais il n'y a plus que dans quelques Colleges qu'on les diſtribue en nature. Au contraire, on en fait uſage dans les cuiſines : auſſi le laurier franc & ordinaire s'appelle-t-il aujourd'hui en France *laurier jambon* ou *laurier ſauce*. Nous connoiſſons deux autres eſpeces de lauriers qui ornent l'un & l'autre nos jardins, mais dont l'uſage peut-être dangereux; c'eſt le laurier roſe, & le laurier ceriſe. Le premier eſt originaire d'Amérique, & le ſecond de Turquie. Ils produiſent de jolies fleurs, des couleurs dont ils portent le nom; mais les feuilles du laurier roſe ſont un poiſon. On met quelquefois celles du laurier ceriſe ſur les ſoupes au lait, pour leur donner le goût

d'amandes ; mais il faut uſer ſobrement de cet aſſaiſonnement, & ſur-tout ne pas manger la feuille, car le ſuc en eſt encore un véritable poiſon.

La *lentille* eſt un légume fort commun, ſur le mérite duquel les ſentimens ont bien changé. C'étoit autrefois la nourriture des Sages & des Philoſophes ; mais les Médecins modernes, c'eſt-à-dire ceux qui ont écrit depuis deux à trois cents ans, prétendent que c'eſt un aliment très-mal-ſain. Il engendre la mélancolie, cauſe des obſtructions, trouble même la tête, & dérange les eſprits. Pour concilier ces opinions, l'on peut dire qu'à la vérité la peau ou membrane de la lentille eſt une aſſez mauvaiſe nourriture, aſtringente & indigeſte, mais que la pulpe en eſt très-bonne ; auſſi la purée de lentilles eſt-elle également ſaine & agréable au goût de bien des gens. Dans les pays où les lentilles fourniſſent peu de pulpe, on abandonne ces grains aux beſtiaux, & ſur-tout aux chevaux.

Le *lentiſque* eſt tantôt un arbre, tantôt un arbriſſeau, ſuivant le terrein dans lequel il eſt planté. On en trouve quelques plants en Italie, en Eſpagne, & en Afrique ; mais c'eſt ſur-tout dans l'Iſle de

Chio qu'il vient en grande abondance. On fait à ſes branches des inciſions, dont il coule une gomme que l'on appelle *maſtic* : le goût en eſt aromatique & un peu âpre. Le beau maſtic doit être en larmes ou grains clairs & tranſparens, d'un jaune pâle, & d'une odeur agréable. On diſtingue le lentiſque mâle d'avec le femelle ; c'eſt le mâle qui produit le meilleur maſtic. Les Dames Turques en mâchent tous les matins à jeun de petites boulettes, & prétendent qu'il leur rend l'haleine douce, fortifie leurs gencives, aſſure & blanchit leurs dents. Etant avalé, il fortifie l'eſtomac, arrête les diarrhées & les vomiſſemens. Appliqué en emplâtre ſur les tempes, il appaiſe ſur le champ les douleurs de dents & celles de la migraine. On le brûle dans les caſſolettes comme parfum, & on le fait entrer dans la compoſition des plus beaux vernis. Cette drogue, ſi eſtimée en Turquie, eſt peu connue en France.

Le *liege* eſt une eſpece de chêne verd qui croît en Italie dans l'Apennin, en Eſpagne, en Gaſcogne dans les Pyrénées ; & en Provence ; ſon écorce eſt fort épaiſſe, mais fort légere, très-ſpongieuſe, d'une couleur griſâtre tirant ſur le jaune.

C'eſt cette écorce qui forme ce que nous appelons le *liege* : quand elle eſt mûre, elle ſe détache & tombe d'elle-même, pour faire place à un autre qui pouſſe deſſous. L'on ſait que le liege ſert principalement à faire des bouchons de bouteilles, & à garnir les filets à prendre le poiſſon. Son écorce, priſe intérieurement en décoction, ou réduite en poudre, eſt bonne pour arrêter les hémorrhagies & les cours de ventre.

Le *lilas* eſt originaire de Perſe & des Indes Orientales ; mais depuis long-temps il eſt naturaliſé dans nos climats : ſa fleur eſt petite, odorante, & d'une jolie couleur, qui a pris le nom de la plante. Il y a cependant du lilas blanc.

Le *lin* étoit connu des Anciens, mais ils n'en faiſoient pas autant d'uſage que nous ; cependant ils en compoſoient des étoffes. Il eſt ſouvent parlé dans l'Ancien Teſtament, des tuniques de lin que portoient les Prêtres & les Lévites ; mais depuis que nous portons du linge, c'eſt-à-dire des chemiſes, que nous couchons dans des draps, & que nous uſons de nappes, de ſerviettes, & de mouchoirs de lin, on s'eſt attaché beaucoup plus ſérieuſement à la culture de cette plante, qui

demande, pour être employée, des préparations ſemblables à celles du chanvre, & même encore plus délicates. La graine de lin fournit, par expreſſion, beaucoup d'huile qui eſt bonne à brûler, & ſert pour l'Imprimerie & la Peinture; elle entre dans la compoſition des plus beaux vernis. La farine de lin a quelquefois ſervi à faire des gâteaux; mais elle eſt venteuſe & difficile à digérer. L'eau de graine de lin eſt un grand ſpécifique pour les ardeurs d'urine; on la prend en lavement pour les dyſſenteries; on en uſe en cataplaſme pour la goutte & les eſquinancies, &c. Les fleurs de lin ſont de la couleur à laquelle on a donné le nom de *gris de lin.*

La *luzerne* eſt peut-être la meilleure herbe qui croiſſe dans les prairies, ſoit naturelles ou artificielles; mais elle demande des ſoins & de la culture. Sa verdure eſt fraîche & riante; & elle engraiſſe les beſtiaux, quelquefois trop, ſi bien qu'on eſt obligé de la leur donner coupée avec de la paille. Ce n'eſt qu'avec d'aſſez grandes précautions qu'on la conſerve l'hiver, pour en donner aux vaches pendant cette ſaiſon.

Le *lis* eſt une fleur d'une grande con-

ſidération, & particuliérement illuſtrée, depuis que l'on a jugé à propos de nommer ainſi les fleurons d'or qui entrent dans les armes de nos Rois, quoiqu'ils ne reſſemblent point du tout aux véritables lis de nos jardins, qui ſont communément blancs, rarement jaunes ou rouges. Avec des ſoins on les rend doubles & panachés : d'ailleurs ils ſont d'une odeur agréable, mais un peu forte. On en retire, en les mettant ſimplement infuſer au bain-marie, une eau très-douce & très-pure, qui eſt un excellent coſmétique : c'eſt celui que les Dames peuvent employer avec le plus de ſûreté, & ſans aucun riſque, pour faire paſſer les taches de rouſſeur, & rendre leur teint plus frais & plus délicat. Les Médecins & les Chirurgiens font uſage de l'huile de lis, & appliquent en cataplaſme l'oignon de cette plante bulbeuſe. On trouve dans Cardan un ſecret pour obtenir des lis rouges : il faut, dit-il, faire tremper des tiges de lis deſſéchées, dans de la lie de vin rouge ; cela leur rend leur vigueur & leur fécondité : on les plante enſuite en terre. On peut encore les arroſer de cette liqueur ou de vin rouge, & ils produiſent des fleurs de la plus belle couleur de vin.

La *mâche*, que l'on appelle auſſi *doucette*, & dans quelques Provinces *ſalade de Chanoine*, eſt une petite plante du genre de la *valériane* : elle vient naturellement dans les vignes & dans les bleds. On la cultive dans les potagers, où elle croît dans tous les temps. C'eſt la ſalade la plus commune en Carême avec les *réponſes* & les *piſſenlits*. Ses qualités tiennent beaucoup à celles de la laitue ; elle eſt rafraîchiſſante, propre à purifier le ſang & à corriger l'âcreté des humeurs.

Le *Mancenillier* eſt un arbre de l'Amérique, qui porte un fruit que l'on appelle *pomme de mancenille*. Il croît communément ſur les bords de la mer. Tout dans cet arbre eſt un poiſon mortel ; ſon bois, ſes feuilles, ſes fleurs, ſon fruit, & juſqu'à ſon ombre. Lorſque les Caraïbes veulent empoiſonner leurs fleches, ils s'approchent d'un mancenillier, déchirent avec leurs pointes, un endroit de ſon écorce, plongent avec précaution la pointe dans l'arbre, & l'y laiſſent s'imbiber de la ſeve venimeuſe. Enſuite ils la retirent, & la jettent au loin pour lui donner le temps de ſe ſécher ; ce qui n'empêche pas que la fleche ne reſte pénétrée du ſuc. Le ſeul remede contre ce ſubtil poiſon,

qui agit en coagulant le ſang, eſt d'avaler ſur le champ à longs traits un grand verre d'eau de la mer. Le fruit du mancenillier eſt d'autant plus dangereux, qu'il paroît très-agréable à la vue ſur l'arbre : au reſte, on peut ſe ſervir utilement du bois pour la menuiſerie ; car quand il eſt ſec, il eſt dur & beau. Pour le couper, on entoure l'arbre de feu, & on en brûle toutes les branches, enſuite on abat le tronc, mais toujours avec les plus grandes précautions. Nous avons vu en France des fleches imbibées de ce poiſon, tuer, plus de quarante jours après, des animaux qui en mouroient ſur le champ, ayant été piqués juſques au ſang.

La *mandragore* eſt la racine d'une plante qui pouſſe des feuilles ſans tige. Les anciens Naturaliſtes & ceux des ſiecles d'ignorance juſqu'au 17^e^, ont cru entrevoir dans la forme de cette racine celle du corps humain ; mais c'eſt une fauſſe idée, quoiqu'elle ſoit fondée ſur le témoignage de Pythagore, & quoiqu'on montre dans des cabinets quelques-unes de ces racines deſſéchées de maniere à leur faire repréſenter des jambes, des cuiſſes, des bras & des corps d'hommes : on a été juſqu'à diſtinguer les deux ſexes dans les mandra-

gores. On a attribué au jus & au fruit de cette plante, des vertus ſingulieres, telles que celles de faire aimer les perſonnes qui les donnent par celles qui les portent. On ſuppoſe que c'eſt la Magicienne Circé, qui la premiere a trouvé la mandragore & lui a imprimé cette vertu. Je ne crois pas devoir entrer ici dans le détail de toutes celles que Dioſcoride & Pline attribuent à cette plante. Le premier dit que ſon jus endort ſi bien pour quelque temps ceux qui en boivent une certaine quantité, que pendant ce temps on leur couperoit bras & jambes ſans qu'ils s'en apperçuſſent. Ils ſe réveillent enſuite; mais s'ils en buvoient trop, ils en mourroient. Pline & Galien penſent de même que c'eſt un fort ſoporatif, d'ailleurs utile dans une infinité d'occaſions. Les Médecins du ſeizieme ſiecle en concluoient que c'étoit un remede dangereux, puiſqu'il pouvoit devenir un poiſon; ceux d'à préſent lui refuſent également les qualités nuiſibles & utiles. Il ne reſte à la mandragore que l'honneur d'être placée dans les cabinets des Curieux, parmi les pieces ſingulieres, mais que l'on ſait être apprêtées.

Le *manioc* eſt une racine dont les habitans de l'Amérique ſont une ſorte de

pain appelé *caſſave*. Il faut pour cet effet faire bien ſécher la racine ; car ſi on la mangeoit fraîche & crue, elle cauſeroit la mort, ſon ſuc étant un véritable poiſon ; mais après avoir ôté l'écorce & coupé la racine en morceaux, on l'écraſe ſous des pierres, on la fait enſuite bien ſécher au ſoleil, on la réduit en une farine ſeche, & on en fait un pain que ceux qui en ont goûté en Amérique prétendent être très bon.

La *manne* purgative, dont tout le monde en France a pris plus ou moins dans ſa vie, & qui eſt d'un ſi grand uſage dans la Médecine depuis long-temps, eſt un ſuc mielleux de couleur blanche ou jaunâtre, qu'on ramaſſe en larmes ou en grains ſur différens arbres. La manne de Calabre, une des plus eſtimées, ſe ramaſſe dans cette Province du Royaume de Naples, & dans une partie de la Sicile, ſur les frênes de ces pays-là. Il y en a de trois ſortes ; celle qui découle naturellement de l'arbre, & qu'on recueille ſans peine & ſans difficulté ; c'eſt la plus pure ; on l'appelle communément *manne en larmes* : celle qui ſe tire par une inciſion légere faite à l'écorce des branches, s'appelle *manne en grains* : enfin la troi-

ſieme, qui ne peut s'obtenir qu'en faiſant de grandes bleſſures à l'arbre, s'appelle *manne en marrons* : c'eſt la moins eſtimée de celle de Calabre. On tire encore de la manne d'auprès de Rome, & des environs de Briançon en Dauphiné, où elle vient ſur un aſſez bel arbre appelé *meleze*. Il y en a auſſi dans quelques Iſles de l'Archipel, en Arménie, & en Egypte. La manne eſt un purgatif très-doux ; ſon plus grand inconvénient eſt d'être d'une fadeur qui paroît inſupportable à pluſieurs eſtomacs, qui ne peuvent en prendre ſans la vomir.

La *marguerite* eſt une jolie fleur, très-commune dans nos climats. Nos anciens Botaniſtes l'appeloient *pacquerette*, parce qu'elle vient après Pâques. Nos aïeux croyoient auſſi qu'elle étoit bonne pour guérir les plaies, non ſeulement en appliquant les feuilles ſur les bleſſures, mais en en faiſant boire la décoction aux bleſſés : auſſi l'a-t-on appelée *petite conſoude*. On diſtingue la grande & la petite marguerite, & la marguerite jaune; les autres ſont blanches ou rouges. Les marguerites ne ſont eſtimées dans nos jardins, que quand elles ſont doubles.

La *marjolaine* eſt une jolie petite plante

qui vient naturellement dans les prés, & que l'on cultive quelquefois dans les jardins. Comme elle a un goût aromatique aſſez agréable, on en fait entrer les ſommités fleuries dans les ſauces. De ſavans Médecins ont conſeillé aux paralytiques, aux apoplectiques, & à ceux qui ont mal aux nerfs, de faire uſage de l'infuſion de marjolaine en guiſe de thé. Dioſcoride & Pline avoient déjà reconnu que cette plante avoit des vertus médicinales.

*Marronnier.* J'ai déjà dit que les marronniers & les châtaigniers d'Europe étoient le même arbre. Depuis environ cent cinquante ans, il nous eſt venu des Indes, par Conſtantinople, un marronnier qui n'a preſque rien de commun avec nos châtaigniers : on l'appelle *marronnier d'Inde.* Je pourrois beaucoup m'étendre ſur la beauté de cet arbre, & ſur quelques inconvéniens qu'il a auſſi : mais comme il n'étoit point du tout connu au ſeizieme ſiecle, n'ayant été naturaliſé en France que dans le ſuivant, je ne crois pas qu'il me ſoit permis de m'arrêter ſur cet article.

*Mauve* eſt plutôt le nom générique d'une claſſe de plantes, que d'une eſpece ſeule.

ſeule. La propriété générale de toutes les mauves, eſt d'être un peu viſqueuſes, & douces, par conſéquent émollientes & adouciſſantes, ſoit qu'on en uſe en cataplaſme, en lavement, & en boiſſon. Il paroît que les Anciens mangeoient de la mauve; nous n'en faiſons plus cet uſage. La *guimauve* eſt une eſpece de mauve; mais la mauve, dont nous faiſons le plus de cas, eſt la paſſe-roſe, ou roſe traimiere. La fleur, qui en eſt très-belle, eſt de la forme des roſes ordinaires, plus grande, communément d'un rouge incarnat, blanche ou jaune. En cultivant ces fleurs dans les parterres, on les rend doubles, & panachées de différentes couleurs, lilas orangé, couleur de paille, & même couleur de roſe; mais elles n'ont jamais d'odeur. On connoît que cette plante tient à la claſſe des mauves, par ſes feuilles, par la racine, & par ſa tige, qui n'eſt pas épineuſe comme celle du roſier, quoique les fleurs reſſemblent aux roſes.

*Méchoacan.* C'eſt une racine qui croît au Bréſil, au Mexique, au Pérou, & principalement dans la Province dont elle porte le nom. Nicolas Monardès, Eſpagnol, le premier qui ait écrit ſur

l'Hiſtoire Naturelle de l'Amérique, la fit connoître en 1524, & l'annonça comme un excellent purgatif. Non ſeulement ſon Ouvrage a été refondu dans ceux de l'Ecluſe & de Dalechamps, écrits en François, mais nous avons eu deux Livres compoſés ſur cet objet pendant le cours du ſeizieme ſiecle. On l'appela *Rhubarbe blanche d'Amérique*, parce que ſa racine eſt blanche. Effectivement c'eſt un purgatif très-doux & qui n'a point de mauvais goût: mais il eſt devenu d'un uſage très-rare, depuis que l'on a découvert, que dès que cette racine étoit bouillie, elle perdoit ſa vertu purgative; moyennant cela on ne le donne plus que rarement en poudre, infuſée à froid dans du vin.

Le *mélilot* eſt une petite plante à fleurs jaunes, qui vient naturellement dans les bleds; elle eſt odorante, & on s'en ſert pour donner du goût aux lapins de clapiers, en leur mettant dans le corps auſſi-tôt qu'ils ſont tués, & avant qu'ils ſoient écorchés, de cette herbe qui pénetre leur chair. Le mélilot frais eſt anodin & émollient; auſſi s'en ſert-on pour faire paſſer toutes ſortes de rougeurs. Nos aïeux appeloient le mélilot, *mirlirot* ou *mirliro*: & de là vient le Proverbe; *J'en*

*dis du mirlira*, pour dire qu'on ne fait pas grand cas d'une choſe, parce qu'on mépriſe & que l'on néglige le mélilot, lorſqu'on le trouve dans les champs mêlé avec d'autres herbes plus importantes.

La *méliſſe* eſt une petite plante dont nous connoiſſons pluſieurs eſpeces, les principales ſont la méliſſe cultivée, autrement dite *citronnelle*; on en trouve quelquefois aux environs de Paris. Ses feuilles ſont utiles, & ont même une aſſez bonne odeur, mais ſes fleurs ſont puantes: on en fait une eau ſimple que l'on vend chez les Apothicaires, & une eau compoſée & diſtillée; que l'on appelle *Eau des Carmes*, parce que c'eſt un Frere Apothicaire des Carmes Déchauſſés de Paris, qui l'a miſe à la mode dans ce ſiecle-ci. Il y a auſſi une ſeconde eſpece de méliſſe, que l'on appelle *méliſſe puante*, parce que la plante entiere a une mauvaiſe odeur; & une troiſieme eſpece qui vient de Moldavie, & qui eſt d'un aſſez grand uſage dans la Médecine & dans la Chirurgie.

Le *melon* a fourni, dans le cours du ſeizieme ſiecle, la matiere d'un Livre tout entier, imprimé en 1583, & compoſé par un Médecin, nommé *Jacques Depons*. Ce ne fut guere que dans ce temps-là que

les bons melons devinrent à la mode en France. Ils ſont originaires d'Italie. La preuve qu'ils ſont faits pour croître dans un climat plus chaud, c'eſt qu'ils ne viennent dans le cœur de la France qu'à force de ſoins, ſur couche & ſous cloches. La Province du Royaume où ils ont le mieux réuſſi, eſt la Touraine, & le meilleur canton pour cette culture, celui de Langeais. On regarde à Paris comme les meilleurs melons, ceux qui ſont les plus gros, peſans, & dont la côte eſt bien travaillée à jour : l'on compte qu'ils ſont mûrs quand cette côte jaunit, & que le melon ſent un petit goût vineux : on exige auſſi que la chair en ſoit aſſez rouge, ni ſeche, ni coronneuſe, mais très-remplie d'une eau fraîche, & légérement ſucrée. L'eſpece des petits melons de Florence, nommée *cantaloupes*, eſt eſtimée depuis quelque temps, & naturaliſée dans nos melonnieres. Le melon eſt en général ſain & rafraîchiſſant, mais l'excès en eſt pernicieux ; car il produit des aigreurs, & des coliques venteuſes : en général, les eſtomacs débiles font bien de n'en manger qu'avec du ſel, du poivre, du ſucre ou du vin. On fait avec le melon une très-bonne confiture. Sa graine eſt la premiere des quatre

grandes ſemences froides, & entre dans les émulſions & dans l'orgeat. Les melons d'eau, qu'on appelle dans le Levant & en Italie *anguria*, & en Provence *paſteques*, ſont, à beaucoup d'égards, un excellent fruit, très-aqueux & très rafraîchiſſant; mais il ne peut pas venir en maturité auprès de Paris: on en fait une eſpece de confiture, à laquelle on donne le goût de cédra, pour qu'elle ſoit moins fade. La graine en eſt verte ou rouge; mais l'eau & le goût ſont toujours de même.

*Menthe* eſt plutôt le nom générique d'une eſpece de plantes ameres & ſtomachiques, que celui d'une ſeule plante particuliere. L'on peut voir plus haut aux articles *abſynthe* & *baume des jardins*, les qualités que j'ai attribuées à ces plantes, qui ſont du genre des menthes.

La fleur qu'on appelle *millepertuis*, eſt une plante très-commune, à laquelle nos Anciens attachoient bien des vertus qu'on ne reconnoît pas trop en elle à préſent. Ils la croyoient utile pour guérir les foux, les maniaques & même les poſſédés, & l'appeloient, à cauſe de cela, *fuga demonum*. Dioſcoride croyoit qu'elle guériſſoit du crachement & du flux de ſang; & la raiſon qu'il en donnoit, c'eſt parce que le

ſuc de cette plante eſt rouge, quoique ſes fleurs ſoient jaunes.

Le *mil* ou le *millet* eſt une plante très-connue qui produit un grain. Il y en a de pluſieurs eſpeces. Le grand millet, autrement appelé *ſorgau*, nous eſt venu d'Afrique par l'Eſpagne. Le plus grand uſage qu'on en faſſe eſt pour engraiſſer la volaille; cependant il y a des cantons en France & en Italie où on en fait du pain; mais il eſt bien inférieur, en blancheur & en goût, au pain de froment : il nourrit moins, & eſt plus difficile à digérer. En Suiſſe on l'appelle *froment locar* ou *eſpautre*. Le petit millet n'eſt différent du grand que par la hauteur des tiges & la groſſeur des grains. Comme le petit eſt un peu plus délicat, c'eſt celui que l'on emploie pour faire de la bouillie & des gâteaux, que l'on appelle *millets*, dont le fond n'eſt que ce grain moulu, écraſé, quelquefois grillé, ou crevé dans l'eau : on y mêle du lait & du ſucre quand on en a.

*Myrte.* Tout le monde ſait que cet arbuſte étoit autrefois conſacré à Vénus; effectivement il eſt fort agréable. Les feuilles ſont plus ou moins grandes, ſuivant les eſpeces de myrtes, d'une jolie

forme, & toujours vertes & odorantes ; ſes fleurs ſont blanches. On attribue à ces feuilles & à ces fleurs pluſieurs vertus médicinales. Le myrte ne peut être élevé dans nos Provinces ſeptentrionales qu'avec d'aſſez grands ſoins ; mais il vient naturellement dans les méridionales, telles que le Languedoc & la Provence. Les oiſeaux, & ſur-tout les pigeons ſont fort avides des graines de myrte & des baies qui les contiennent, & que l'on appelle *myrtiles*. Cette nourriture donne un bon goût à leur chair. On ſait que les pigeons étoient conſacrés à Vénus, auſſi bien que le myrte. Les Anciens ſe ſervoient des graines de myrte, au lieu de poivre des Indes, qu'ils ne connoiſſoient pas ; mais depuis long-temps nous ne faiſons plus entrer le myrte dans nos ſauces. D'ailleurs nous reconnoiſſons que le myrte a quelques autres propriétés : on fait mâcher de ſes feuilles à ceux dont les dents ſont ébranlées par l'effet du ſcorbut ou de quelques autres maladies. On tire de ſes fleurs une eau aſtringente, que l'on nomme *Eau d'Ange*. Elle a une très-bonne odeur, & produit les meilleurs effets à la toilette des Dames : on peut également en faire une pommade.

Entre les différentes eſpeces de *mourons*, petite plante que l'on trouve le long des haies dans les grands chemins, & quelquefois dans les jardins mêlée avec d'autres plantes, il faut diſtinguer la morgeline ; c'eſt la nourriture la plus délicieuſe que connoiſſent les petits oiſeaux, ſur-tout ceux qui chantent, tels que les ſerins, les chardonnerets, &c. Elle eſt excellente pour les hommes mêmes ; elle rafraîchit comme le pourpier, guérit & rétablit les perſonnes épuiſées, & menacées du maraſme. La décoction du mouron à fleurs bleues ou bleuâtres, eſt, à ce que l'on aſſure, un préſervatif contre la morſure des chiens enragés. Le mouron d'eau eſt anti-ſcorbutique.

*Mouſſe* eſt un mot générique que l'on applique à un grand nombre de ſubſtances végétales, qui s'attachent aux bois & aux pierres, & y croiſſent comme les plantes ſur la terre ordinaire. Sont-ce donc de véritables plantes ? ou ne ſont-ce que des excroiſſances dépendantes des ſubſtances principales auxquelles elles tiennent ? C'eſt ce qu'il ne nous convient pas de diſcuter & de décider ici, d'autant plus que les Naturaliſtes du ſeizieme ſiecle étoient là-deſſus d'une grande incertitude, pour ne

pas dire d'une parfaite ignorance. Contentons-nous, comme eux, de parler de quelques mouſſes, à meſure que l'ordre alphabétique les fera tomber ſous notre main.

*Moutarde.* Tout le monde ſait que le principal ingrédient de la moutarde eſt la graine d'une plante que nous nommons en François *ſenevé :* elle eſt d'un goût âcre & piquant. On écraſe cette graine, & on en fait une pâte, qu'on mêle avec du vinaigre : telle eſt la moutarde qu'on ſert ſur nos tables. Dans les fortes apoplexies, on fait reſpirer de la pâte de ſenevé aux malades : on en applique des cataplaſmes ſur les pieds des goutteux, lorſqu'on craint que la goutte ne remonte, & qu'on veut l'attirer dans les parties inférieures.

*Muguet*, jolie petite fleur, dont il y a pluſieurs eſpeces ; la Médecine tire parti de toutes. On en fait des eaux & des confitures : celles tirées du grand muguet ſont cordiales ; on les fait entrer dans les potions contre l'apoplexie & la paralyſie. Les fleurs du petit muguet étant confites, ſont, dit-on, ſpécifiques contre l'épilepſie.

*Mûrier.* On en diſtingue deux différentes eſpeces ; le mûrier noir, & le

mûrier blanc. Le premier eſt le ſeul qui produiſe ces mûres rouges dont nous mangeons, & dont on fait un ſirop utile dans les maux de gorge. Le mûrier blanc eſt celui dont les feuilles nous ſervent à nourrir les vers à ſoie. L'exiſtence de ces précieux vermiſſeaux dépend donc de la culture des mûriers blancs. Ce n'eſt que tout à la fin du ſeizieme ſiecle que l'on a oſé penſer qu'il étoit poſſible de multiplier en France & l'arbre & le ver. A préſent on en eſt ſi bien convaincu, qu'il ne s'agit plus que de ſavoir ſi on fait bien de ſe livrer à cette culture, qui, après tout, ne contribue qu'à nous procurer une ſuperfluité telle que la ſoie : mais ce qu'il y auroit à dire là-deſſus eſt plus relatif au commerce qu'à la botanique.

La *noix muſcade*, qui eſt une des épices les meilleures & les plus connues, nous vient par les Hollandois, qui s'en font attribué le commerce excluſif, depuis qu'ils ont conquis ſur les Portugais la plus grande partie des Iſles ſituées dans la mer des Indes. La muſcade ne vient naturellement que dans ſix des Iſles Moluques, dont la Compagnie des Indes Hollandoiſes a juſqu'à préſent ſoigneuſement exclus tous les étrangers ; par con-

ſéquent nous ne voyons jamais aucun muſcadier en Europe : mais nous ſavons que cet arbre reſſemble beaucoup au poirier, & eſt de la même taille. Les feuilles en ſont longues, & les fleurs jaunes ; il produit des noix couvertes de trois enveloppes : la premiere eſt une eſpece de brou que l'on jette comme inutile, & qui s'ouvre de lui-même quand le fruit eſt bien mûr : la ſeconde eſt filamenteuſe, viſqueuſe, & huileuſe ; ſon odeur eſt très-aromatique, & d'une ſaveur fort agréable quoiqu'un peu âpre ; c'eſt ce qu'on appelle le *macis*. Après quelques préparations, on l'apporte en Europe, & on en tire une huile qui eſt une très-bonne épice, mais un peu forte, & qui a des propriétés médicinales. On fait auſſi de la noix entiere, revêtue de ſon macis, des confitures dont on mange beaucoup aux Indes & ſur mer. Un fameux Médecin Anglois a trouvé que l'huile de macis, que l'on appelle improprement fleur de *muſcade*, avoit une ſinguliere propriété ; c'eſt qu'étant appliquée ſur le ſein des jeunes perſonnes qui déſirent avoir de la gorge, elle leur en fait venir ; & la rend très-blanche & très-ferme. Quant aux noix muſcades, on apporte les plus belles

en Europe, après avoir pris les plus grandes précautions pour les faire ſécher & les préſerver de la pourriture intérieure. Celles que l'on nous vend ſe conſervent long-temps dans les boutiques des Epiciers; on les rape pour en mettre dans les ragoûts. Il ſeroit impoſſible de briſer celles qui ſont pleines & ſaines; elles n'ont point d'amande. Nos Botaniſtes du ſeizieme ſiecle, ne connoiſſoient point encore le muſcadier ſous ce nom, mais ſous celui de *macis*.

*Myrobolan* eſt un nom général que l'on donnoit à différens fruits des Indes, qui nous arrivent deſſéchés. Au ſeizieme ſiecle on en faiſoit un aſſez grand uſage dans la Médecine; mais ils ſont paſſés de mode.

La *myrrhe* eſt un ſuc réſineux qui nous vient d'Ethiopie; nous ne ſavons plus ſi c'eſt d'un ſeul ou de différens arbres: elle eſt amere & cependant d'un goût aſſez agréable, & aſſez ſaine (quand elle eſt bien purifiée) pour que les Anciens la fiſſent entrer dans leurs ragoûts, & en mêlaſſent dans leur vin, comme nous faiſons l'abſynthe. D'ailleurs on la brûle comme parfum: elle ſervoit auſſi aux embaumemens. Il eſt dit dans le Nou-

veau Teſtament, que les Mages en préſenterent à Jéſus-Chriſt ; & comme elle vient d'Ethiopie, c'eſt apparemment à cauſe de cela que l'on ſuppoſe qu'un des trois Rois étoit Negre.

Le *napel* eſt du genre des aconits, dont toutes les eſpeces ſont des poiſons très-dangereux. Celui-ci l'eſt d'autant plus, que les fleurs en ſont aſſez agréables & peuvent engager ceux qui ne les connoiſſent pas à les cueillir ; mais on n'en reſpire pas l'odeur impunément, elle cauſe au moins des étourdiſſemens & de violens maux de tête.

*Narciſſe*, plante dont la racine eſt bulbeuſe & les fleurs blanches, d'une odeur un peu forte mais agréable, ſurtout quand elles ſont doubles ; avantage qu'on leur procure par la culture, auſſi bien que celui d'être panachées d'un rouge couleur de roſe. Il y a des narciſſes jaunes, ſimples & doubles ; ce ſont les *jonquilles*.

*Nard*, étoit chez les Anciens le nom d'un baume ou onguent aromatique, & quelquefois médicinale, fait avec certaines plantes dont les plus précieuſes ne viennent qu'aux Indes, & les plus communes dans nos climats. La *lavande*, dont

nous faiſons un ſi grand uſage, entroit dans la compoſition du *nard*.

Le *navet* eſt une plante que l'on cultive pour ſa racine. Ceux de la meilleure eſpece paſſent dans nos cuiſines & ſur nos tables; les mauvais navets ſont abandonnés aux beſtiaux. Dès le ſeizieme ſiecle, on faiſoit cas des navets de Saulieu en Bourgogne: on en faiſoit venir pour la table du Roi; les particuliers qui ne pouvoient pas en tirer de ſi loin, mangeoient de ceux de Vaugirard, près Paris, qui ſont bons. L'on ſait que le bouillon de navets eſt excellent pour la poitrine.

La *navette* eſt une eſpece de petit navet, de la graine duquel on fait de l'huile qui eſt d'une grande utilité dans les Arts, parce qu'elle ſeche aiſément; malheureuſement elle a une mauvaiſe odeur, ſurtout quand elle n'eſt pas fraîche: on prétend cependant qu'on peut l'en préſerver même étant vieille. La graine de navette eſt la nourriture ordinaire des petits oiſeaux que l'on tient en cage.

Le *néflier* eſt un arbriſſeau ordinairement fort vilain & tortu, qui fournit un fruit qui a l'air d'une mauvaiſe pomme pourrie & gâtée; cependant, quand il eſt mûr, bien des gens en mangent avec

quelque plaiſir. La neſle reſſerre beaucoup, & eſt très-aſtringente. Si le néflier eſt un vilain arbre qui ne mérite pas d'être cultivé dans nos jardins, il y en a des eſpeces plus agréables, telles que l'*azerolier*, qui produit de petits fruits aigrelets d'aſſez bon goût. Il vient naturellement dans nos Provinces méridionales: on peut le cultiver près de Paris. L'*aubé-épine*, dont les petites fleurs blanches ſont ſi agréables & ſi odorantes, n'eſt qu'un néflier épineux : on fait quelquefois venir dans les jardins des aube-épines à fleurs doubles.

Le *nénufar*, en Latin *nymphæa*, eſt une plante qui croît naturellement dans les marais & les eaux croupiſſantes; ſes feuilles ſont très-larges, aſſez épaiſſes: on les voit communément ſurnager ſur l'eau, auſſi bien que les fleurs. Il y a du nénuphar à fleurs jaunes, & d'autre à fleurs blanches. On fait avec ſa racine, des eaux, des ſirops, des conſerves, des huiles, qui tous produiſent le même effet, qui eſt de rafraîchir, de calmer les inflammations des reins & de la veſſie, de faire ceſſer les inſomnies, de tempérer les impétuoſités du ſang, ſoit en maladie, ſoit en ſanté. On engage les jeunes Religieuſes & les

jeunes Religieux à en faire uſage, mais il faut qu'il ſoit modéré.

Le *nerprun* eſt de pluſieurs eſpeces. Le fruit du petit nerprun eſt purgatif; les graines de deux autres nerpruns fourniſſent des couleurs à la teinture & à la peinture. On en fait du vert que l'on appelle *vert de veſſie*, parce qu'on le renferme dans des veſſies de cochon, & du jaune, connu ſous le nom de *graine d'Avignon.*

*Nicotiane*, eſt le nom que portoit au ſeizieme ſiecle la plante que nous appelons aujourd'hui le *tabac.* Elle vient originairement en Amérique. Les Portugais ſont les premiers qui l'ont apportée en Europe du Bréſil; les habitans du pays l'appeloient *petun.* M. Nicot, Ambaſſadeur de France en Portugal, revenant de ce pays à la Cour de Catherine de Médicis, en apporta; & en ayant ſemé dans ſon jardin & fait venir avec ſoin, il en préſenta les premiers eſſais à la Reine, & lui en fit connoître les vertus. Alors le Public appela le petun *nicotiane*, & les Courtiſans l'appelerent *herbe à la Reine.*

Les Eſpagnols en ayant découvert dans le canton de Tabago au Mexique, en porterent de leur côté en Europe, & lui donnerent le

le nom de *tabac*. Drack, fameux Amiral Anglois, qui conquit la Virginie, en fit paſſer auſſi en Angleterre. Les Américains étoient déjà dans l'uſage de fumer le tabac, & d'en mâcher les feuilles à moitié deſſéchées; ce qui leur procuroit une eſpece d'ivreſſe qui leur paroiſſoit agréable & ſalutaire, comme celle dans laquelle les Turcs ſe jettent par l'uſage de l'opium. Cette maniere d'uſer du tabac, ſoit en le fumant, ſoit en le mâchant, paſſa ainſi d'Amérique en Europe; mais pendant long-temps on ne crut point qu'il fût poſſible d'y cultiver la plante, & l'on ſe contenta d'en faire venir les feuilles ſeches. Ce n'eſt qu'au dix-ſeptieme ſiecle que l'on a ſenti la poſſibilité de faire de grandes plantations de tabac en Europe, ce qui a contribué à en rendre l'uſage plus général. Cependant l'intérêt des Financiers & des Fermiers en a fait détruire ou prohiber les plantations dans le Royaume. D'un autre côté, on a trouvé un nouveau moyen d'uſer du tabac en le pulvériſant & le prenant par le nez: mais tout ceci n'appartient point au ſeizieme ſiecle; ce que l'on en ſavoit alors eſt compris dans l'Hiſtoire des Plantes de Dalechamp, & dans quelques Diſſerta-

tions Françoiſes ſur cette matiere écrites avant 1600.

Le *noyer* eſt un arbre commun dans nos climats, & en qui l'on reconnoît bien des avantages, puiſqu'il eſt beau & propre à faire l'ornement de nos campagnes, par l'élévation de ſa tige & la beauté de ſon feuillage; ſon bois & ſes fruits ſont d'une égale utilité. Les fleurs du noyer ſont petites & fort odorantes, les feuilles même le ſont, de ſorte que, ſur-tout quand le noyer eſt en fleurs, ſon ombre entête. Les fruits qui ſuccedent à ces fleurs, & que l'on appelle *noix*, ſont couverts d'une écorce verte, charnue & amere, que l'on nomme *brou*, qui couvre une coque d'un bois aſſez dur, laquelle renferme une amande, qui étant fraîche & tendre ſe diviſe aiſément en deux parties, que l'on dépouille de leur pellicule, & que l'on mange ſous le nom de *cerneaux*. Les noix étant venues en parfaite maturité, on les garde pour l'hiver; on en mange encore alors les amandes, quoiqu'elles aient acquis un peu d'âcreté, mais qui tient principalement à leur pellicule qui ſe détache plus difficilement. On confit quelquefois ces amandes de noix; on en fait une eſpece de pâte

ſucrée ou miellée, que l'on appelle *nouga*. On fait auſſi une confiture & un ratafia des petites noix entieres encore tendres. Cette derniere liqueur paſſe pour ſtomachique : mais le plus grand uſage qu'on faſſe des noix ſeches, eſt d'en tirer une huile qui a une odeur déſagréable, mais qui eſt bonne à brûler & utile aux Peintres. On en fait du vernis. L'huile de noix entre dans quelques remedes. Les Teinturiers ſe ſervent avantageuſement du brou de noix, & les Menuiſiers, les Ebéniſtes & les Tourneurs font un grand uſage du bois de cet arbre, ſur-tout de la racine. Comme le noyer eſt naturellement huileux, il eſt inacceſſible aux vers. Les Anciens connoiſſoient auſſi bien que nous tous les avantages du noyer ; ils lui en attribuoient même dont nous ne convenons pas. Cependant Dioſcoride déclare que les noix ſont de difficile digeſtion, qu'elles ſont contraires à la toux, & cauſent des maux de tête. Pline nous apprend que les noix ſont le premier ingrédient de la fameuſe recette dont Mithridate, Roi de Pont, ſe ſervoit pour ſe préſerver de toutes ſortes de poiſons. Pompée ayant vaincu Mithridate, trouva dans ſes papiers cette recette ; il nous l'a con-

ſervée. La voici : » Il faut tous les jours » manger à jeun deux noix & deux fi- » gues ſeches, & la poudre de vingt » feuilles de rue, pilées & broyées avec » quelques grains de ſel «. A propos de poiſon, il y a une noix très-dangereuſe, que l'on appelle *noix vomique*. On la tire du fruit d'un arbre qui croît au Malabar, & ſur la côte de Coromandel : il eſt certain qu'elle tue promptement & de la façon la plus cruelle, tous les animaux quadrupedes, oiſeaux & poiſſons qui la dévorent ; elle ne fait pas un effet ſi prompt ſur l'homme, on l'a même employée quelquefois pour vomitif ; mais on ne peut conſeiller à perſonne de s'y fier.

L'*œillet* eſt une des plus belles fleurs qui ornent nos jardins, également agréable à la vue & à l'odorat. Il y en a de pluſieurs eſpeces, qui ſe reconnoiſſent principalement aux couleurs, & quelquefois à la forme de leurs fleurs ; car d'ailleurs la racine, la tige & les feuilles ſe reſſemblent toujours. L'œillet ſimple & ſauvage vient dans les champs, de ſa ſeule graine ; mais celui que l'on cultive dans les jardins vient preſque toujours de marcottes, ou par œilletons. On en rend les fleurs doubles, par des opérations & des procédés

de jardinage que je n'entreprendrai pas d'expoſer ici. Je ne vois pas prouvé que les œillets aient été connus au ſeizieme ſiecle, quoiqu'ils portent un nom Grec, celui de *caryophilus*. Le ſirop d'œillet eſt utile en médecine; on en fait auſſi du ratafia & du vinaigre, qui ont un bon goût & une bonne odeur. Ce que l'on appelle communément *huile d'œillet* n'eſt point fait avec cette fleur, mais avec le pavot. Les noms que l'on donne aux différens œillets, ſont communément relatifs à leur couleur. On diſtingue les œillets rouges, les couleur de roſe, les violets, les incarnats, & les jaunes citrons qui ſont les plus beaux & les plus rares. Il y en a d'autres qui portent des noms compoſés, tels que les œillets *tricolors*, les *piquetés*, les *bizarres*, les *étincellans*, & les *flambés*; ceux qui portent des noms ſinguliers, tels que *le grand Céſar*, & *la beauté triomphante*, *le grand Cyrus*, & *le beau Candale*, ne peuvent ſûrement être connus que du ſiecle dernier.

*Oignon* eſt un mot générique, qui, pris dans ſon ſens le plus étendu, veut dire la racine bulbeuſe d'un grand nombre de plantes, &, dans un ſens particulier, ſignifie une plante potagere, dont on

fait un grand uſage dans nos cuiſines. Nos anciens Naturaliſtes comptent juſqu'à treize eſpeces d'oignons potagers. L'on ſait que les plus parfaits du monde ſont ceux d'Egypte, qui, ſuivant l'ancien Teſtament, étoient ſi eſtimés & ſi regrettés des Iſraélites. Les oignons communs en France ſe diſtinguent en rouges & en blancs; les derniers ſont les meilleurs: ils jouent un ſi grand rôle dans nos cuiſines, qu'ils entrent preſque eſſentiellement dans tous nos potages & dans tous nos ragoûts. L'oignon a les plus grandes vertus médicinales, & quelques inconvéniens; car il n'y a point de plante ſalutaire dans un cas, qui ne puiſſe être nuiſible dans un autre. On a reconnu, lorſque la peſte étoit à Marſeille, que le plus grand ſpécifique étoit de faire manger aux malades un oignon cuit au four, dans le milieu duquel on mettoit un peu de thériaque: on appliquoit un pareil oignon ſur le bubon; ce remede procuroit une ſueur abondante, & la guériſon: on fait faire un uſage conſtant de jus d'oignons aux hydropiques, &c. &c. La ciboule eſt une petite eſpece d'oignon qui porte les défauts du gros oignon à un plus haut degré, & n'a pas, à beaucoup

près, ſes vertus : mais on fait uſage de ſa tige, au lieu que de l'oignon on ne ſe ſert que de ſa racine. L'oignon ſe reproduit par graine, mais plus ſouvent par caïeux. On appelle ainſi les petits oignons qui viennent en terre à côté du principal, & qu'on garde pour les replanter enſuite.

L'*olivier*, qui fait une des principales richeſſes de quelques-unes de nos Provinces méridionales, & qui croît abondamment en Italie, en Eſpagne, en Languedoc, & en Provence, a beſoin de quelque culture pour produire de bons fruits, & il faut encore préparer ſon fruit lorſqu'on veut le manger ; mais on le prend tel qu'il eſt ſur l'arbre, pour en faire de l'huile ; c'eſt la plus excellente de toutes celles que nous mangions en France. On en fait uſage dans la médecine & dans nos cuiſines ; elle n'a aucun mauvais goût. L'huile des environs d'Aix en Provence paſſe pour la meilleure de la France. Les groſſes olives, les meilleures à manger, viennent d'Eſpagne, ou de Vérone en Italie ; celles dont on fait le plus de cas en Provence, ſont les petites, que les Provençaux appellent *picholines*. Les Anciens connoiſſoient l'huile & les fruits de l'olivier ; ils les cul-

tivoient & les préparoient comme nous, même à Athenes, qui ſe vantoit d'être le premier pays qui avoit vu croître cet arbre, & en faiſoit remonter l'origine juſqu'à Minerve. Ce que l'on appelle *baume ſamaritain*, eſt compoſé d'huile d'olive & de vin. Il n'y a que pour la peinture que l'huile d'olive n'eſt pas bonne, parce qu'elle eſt trop graſſe & ne ſeche pas facilement. Les oliviers craignent fort la gelée, c'eſt ce qui fait qu'on ne les cultive que dans les pays où il gele rarement. Le bois de l'olivier, & ſur tout ſa racine, eſt très-utile pour un grand nombre d'ouvrages d'ébéniſterie ; il eſt bien veiné, d'une odeur agréable, & prend aiſément le poli. Suivant Charles Etienne, premier Auteur de la Maiſon Ruſtique, les Anciens faiſoient grand cas d'une eſpece de fruit qu'ils appeloient *oléuva*, qui tenoit en même temps de l'olive & du raiſin. Il ſe faiſoit, ſoit en plantant dans la terre même un ſep de vigne, & un rameau d'olivier dans le même trou, ſoit en entant la vigne ſur l'olivier : alors les fruits tenoient des deux arbres ; les olives ſentoient le raiſin & étoient ſans noyaux, & les raiſins ſentoient l'huile d'olive.

*Opontia* : on l'appelle autrement *ra-*

*quette.* Cette plante eſt d'une eſpece très-particuliere ; on en voit dans les ſerres du Jardin du Roi : elle n'eſt compoſée que de quelques grandes feuilles larges, épineuſes, épaiſſes, charnues, montées les unes ſur les autres ſans aucune tige. Ses épines, quand on en eſt piqué, cauſent des douleurs très cuiſantes, & ſont preſque venimeuſes. Une autre ſingularité de cette plante, c'eſt que les fruits viennent avant les fleurs, c'eſt-à-dire que ce qui eſt au haut de la premiere feuille eſt une coque qui s'épanouit pendant la nuit, & contient la graine. Ce qui rend cette plante très-intéreſſante, c'eſt que c'eſt la ſeule qui nourriſſe la cochenille, petit inſecte d'un beau rouge, qui s'enferme dans une coque de couleur brune, laquelle étant écraſée avec l'animal même, produit la teinture écarlate. Cependant la cochenille ne vient que dans certaines Provinces du Mexique, quoique les raquettes ſoient communes dans les autres parties de l'Amérique. Il n'y a pas long-temps qu'on ſait que la cochenille eſt un inſecte ; auparavant on croyoit que c'étoit une graine, & on l'appeloit *graine d'écarlate.* J'aurai occaſion d'en parler encore, à propos des inſectes.

La cochenille du Mexique n'eſt pas le ſeul animal dont on puiſſe tirer la teinture rouge : on en trouve auſſi en Pologne ſur une plante nommée *polygone*, & en Provence ſur le chêne verd. On les appelle *kermès*, & ce ſont ces kermès d'Europe qui ont donné lieu de reconnoître que la cochenille étoit un inſecte, & non une graine. Depuis on a donné, avec raiſon, auſſi le nom de *kermès* à la cochenille. Le kermès eſt un animal de quelque utilité en médecine, comme en teinture : mais il ne faut pas le confondre avec le kermès minéral, préparation à laquelle on n'a donné ce nom qu'à cauſe de ſa couleur rouge.

*Oranger.* Il y auroit beaucoup à dire ſur l'oranger ; mais la plus grande partie de ce que nous pourrions remarquer à ce ſujet, eſt connue de tout le monde. Les Anciens appeloient les fruits qu'il produit, *pommes d'or*, preuve du grand cas qu'ils en faiſoient. Pour nous, nous nommons les fruits de cet arbre *oranges* quand ils ſont doux, & ceux qui ſont aigres, *bigarrades*. Nous n'élevons les orangers dans nos Provinces ſeptentrionales qu'avec beaucoup de ſoins ; mais ils viennent naturellement, & preſque ſans culture,

dans les méridionales. L'oranger vit très-long-temps : nous en avons la preuve dans un grand oranger qu'on voit encore à Verſailles, qu'on appelle *le Grand Bourbon*, parce qu'il fut confiſqué ſur le Connétable de Bourbon, lors de ſa défection en 1523 ; c'étoit dès lors un très-grand & très-bel arbre, ainſi il peut avoir trois cents ans. On en voit auſſi à Fontainebleau qui ont appartenu à François I. Mais le plus ancien que l'on connoiſſe, eſt un arbre que l'on voyoit encore il n'y a pas long-temps à Lisbonne, & qui avoit été apporté de la Chine dès le commencement du quinzieme ſiecle ; c'eſt, dit-on, le patriarche de tous les orangers que nous connoiſſons à préſent en Europe. Nous ne ſavons pas où étoit ſitué ce fameux jardin des Heſpérides, ſi célebré par les Anciens, ainſi que les pommes d'or qui y croiſſoient. On ſuppoſe que c'étoit des oranges ; mais on n'en voyoit plus à Rome du temps de Pline, du moins n'en parle-t-il pas, non plus que les autres vieux Naturaliſtes ; & à peine en eſt-il dit quelques mots dans les Ouvrages de nos Botaniſtes du ſeizieme ſiecle. Cependant les oranges & les orangers ſe ſont rapidement multipliés dans

l'Europe, & on en a tranſporté en Amérique ; où ils ont réuſſi à merveille. Les meilleures oranges que nous mangions à préſent, ſont celles de Malte, celles de nos Iſles de l'Amérique, & enſuite celles de Portugal. Les oranges douces de Provence n'ont que le quatrieme rang ; mais il nous vient de nos orangers cultivés, des oranges aigres & des bigarrades qui ont leur mérite particulier. Leur jus entre dans nos ſauces & nos ragoûts, & on en fait des eaux qui ſont très-ſaines & très-rafraîchiſſantes. Les feuilles d'oranger s'emploient avec ſuccès dans les maladies du genre nerveux. La fleur d'orange eſt le bouquet le plus agréable & le plus odorant : on la mange en compote & grillée ; on la diſtille, & l'on en tire une eau ſtomachique, bonne contre les vapeurs & les vers : on en fait des ratafiats très-eſtimés, & ſon eſſence eſt très-odorante. Son écorce ſe confit, & eſt ſtomachique, fébrifuge, & vermifuge : enfin, on ne tariroit point ſur le grand parti qu'il y a à tirer des orangers & des oranges. Ainſi l'oranger eſt un des arbres les plus utiles, dont nous ayons acquis la connoiſſance au ſeizieme ſiecle.

L'*oreille d'ours* eſt une des fleurs les

plus eſtimées des curieux, pour la beauté de ſes couleurs, le velouté de ſes feuilles, & la variété de ſes eſpeces. Elle croît naturellement dans les Alpes ; mais avec quelque ſoin, on la cultive dans toute la France & en Hollande.

L'*orge* eſt le grain le plus eſtimé après le froment. Au défaut de celui-ci, on fait du pain d'orge, mais il eſt un peu lourd & ſec ; cependant les perſonnes robuſtes s'en accommodent, & celles mêmes qui ſont les plus délicates, ne ſe trouvent pas mal de manger ainſi l'orge mêlé avec le froment, dont il tempere la chaleur ; car l'orge eſt rafraîchiſſant & pectoral. On fait manger à ceux qui ont la poitrine attaquée, de l'orge mondé, c'eſt-à-dire, dont on a ôté la peau, & qu'on a préparé comme le gruau d'avoine. La tiſane d'orge mondé ſe donne auſſi pour appaiſer l'ardeur des fievres bilieuſes. Les anciens Médecins Grecs & Latins connoiſſoient parfaitement les bonnes qualités de l'orge mondé, & de ſa tiſane ; ils en recommandoient l'uſage, & c'eſt même la tiſane proprement dite. Quand les anciens Médecins, Hippocrate & Gallien, parlent de tiſane, ils entendent la tiſane d'orge. On compoſoit une autre pâte avec de la

farine d'orge rôtie, pétrie avec de l'huile, du lait, du miel, &c. Tout le monde ne fait pas remonter bien haut l'hiſtoire de la biere, quoiqu'on prétende qu'elle étoit connue en Egypte, en Grece, & à Rome; du moins eſt-il ſûr qu'elle étoit d'uſage dans les Gaules, du temps de Jules-Céſar, & qu'elle l'a été peu après chez les peuples du Nord, que la froideur de leur climat prive de la douceur de voir croître chez eux le raiſin, & par conſéquent de faire du vin. Depuis, cette boiſſon s'eſt répandue dans le reſte de l'Europe: nos ancêtres l'appeloient *cervoiſe*. On joint à l'orge, du houblon & quelquefois d'autres ingrédiens, même des épices pour la rendre plus forte & plus piquante. L'orgeat, que l'on prétend que les Anciens connoiſſoient ſous le nom d'*huile d'orge*, a pour baſe l'orge mondé, en y joignant un peu de pâte d'amandes douces, quelques ſemences froides & du ſucre, & on en compoſe une pâte ou un ſirop, qui, mêlé avec de l'eau, forme une boiſſon agréable au goût, calmante, & rafraîchiſſante. C'eſt auſſi avec l'orge qu'on faiſoit cette pâte ou bouillie, connue en Grece & à Rome du temps de Pline, appelée *polenta*. On y joignoit de la graine de lin

& de la coriandre, & quelquefois du millet ; on appelle encore aujourd'hui dans l'Etat Venitien, *polenta*, une pâte à peu près pareille, dont le peuple de ce pays fait ſa nourriture ordinaire.

*Orme*, très-bel arbre qui, au ſeizieme ſiecle, a pris la place du châtaignier, & a été généralement préféré pour les plantations d'allées & d'avenues. La principale raiſon de cette préférence, c'eſt qu'il croît beaucoup plus vîte, que ſon feuillage eſt plus beau, & ſa tête plus touffue. Ce n'eſt preſque que de nos jours que le marronnier d'Inde a obtenu à ſon tour la préférence ſur l'orme, parce qu'il a les mêmes avantages. Les ormes peuvent aiſément ſe tranſplanter, quoiqu'ils ſoient déjà aſſez grands ; ils prennent encore racine à quinze ou vingt ans. On diſtingue pluſieurs eſpeces d'ormes ; mais ils different peu, excepté la plus petite eſpece, dont on fait des paliſſades & des buiſſons : dans cet état on l'appelle *ormille*, comme on dit charmille. Le principal uſage du bois d'orme eſt pour le charronnage. Les Anciens plantoient dans tous leurs vignobles des ormeaux, & à leurs pieds des ſeps de vigne qu'ils faiſoient monter le long de l'arbre.

*Oronge* eſt une eſpece de champignons couleur d'orange ; il en vient beaucoup dans la Guienne, & ils y ſont excellens ; mais il ne s'en trouve point aux environs de Paris ; & il faut bien prendre garde de s'y tromper, parce que les champignons de nos cantons, qui reſſemblent à l'oronge, ſont les plus mauvais & les plus dangereux.

L'*oſeille* eſt une plante potagere, & quelquefois médicinale ; le goût de ſes feuilles eſt acide, & ſouvent aſſez agréable dans les ſoupes & les ſauces. L'oſeille eſt rafraîchiſſante & anti-ſcorbutique. On en tire un ſel qui a de grandes propriétés

La *patience*, nom d'une plante dont il y a pluſieurs eſpeces plus ou moins efficaces pour différentes maladies, eſt eſtimée des Médecins. Celle que l'on appelle *grande patience*, ſe nomme autrement *rhapontic des montagnes*, ou *rhubarbe des Moines*. Elle vient naturellement dans les montagnes d'Auvergne ; par conſéquent il eſt bien plus aiſé de ſe la procurer en France, que la vraie rhubarbe, qui eſt une plante étrangere qui vient d'un pays très-éloigné, & eſt par conſéquent plus chere : d'ailleurs la racine de la rhubarbe & celle de la patience ſe reſſemblent beaucoup ;

toutes

toutes deux ſont jaunes, & elles ont les mêmes vertus purgatives : auſſi fait-on ſouvent paſſer l'une pour l'autre ; mais c'eſt une des tromperies les moins dangereuſes que puiſſent faire les Droguiſtes, puiſqu'on eſt également purgé, & qu'il n'en réſulte aucuns inconvéniens.

*Pavot.* Il y en a un grand nombre d'eſpeces ; la principale eſt le pavot blanc, dont la graine eſt adouciſſante, pectorale, & légérement ſomnifere : elle n'a point les inconvéniens de l'opium ; c'eſt cependant elle qui fait la baſe de cette fameuſe drogue qui a tant d'avantages & d'agrémens, eſt en même temps ſi dangereuſe, & eſt regardée, tantôt comme un grand ſpécifique, & plus ſouvent comme un poiſon : mais il y a une façon de la préparer. Ce n'eſt pas dans ce moment-ci que nous devons traiter de cette préparation, ni de ſes effets : il ſuffit d'avoir indiqué la plante qui la produit. On a quelquefois fait du pain avec la graine de pavot dans des temps de diſette, même avant que les Auteurs du ſeizieme ſiecle nous euſſent appris qu'on en mangeoit dans le Trentin, au défaut de pain de froment. Dans le Nord, on fait quelquefois des gâteaux de ces grains ; ils paſſent même pour dé-

licats : en Pologne on en mange comme des anis ſucrés, & on n'en eſt pas moins éveillé, cette graine n'étant point trop ſoporative quand elle n'eſt pas préparée en opium. On en tire une huile, dont on s'eſt quelquefois ſervi en Italie au défaut de l'huile d'olive, parce que les récoltes de celles-ci avoient manqué. On nous vend cette huile à Paris ſous le nom d'*huile d'œillet*, ſans doute parce qu'on craint que le nom de *pavot* n'effraie : elle ſert à la peinture. Le pavot noir fournit de l'huile d'œillet, comme le pavot blanc ; mais il n'eſt pas ſi propre à faire l'opium. Les Anciens connoiſſoient la vertu ſomnifere du pavot ; quoiqu'ils ne connuſſent pas la vraie préparation de l'opium, qui a été trouvée par les Arabes. Nos Médecins du ſeizieme ſiecle diſputoient déjà beaucoup ſur ſes vertus. Le pavot rouge, autrement appelé *coquelico*, produit moins d'huile, parce que ſa tête, qui contient ſes graines, eſt plus petite ; d'ailleurs ſes fleurs ſont d'un rouge vif & agréable. Il vient naturellement dans les champs ; en le cultivant dans les jardins, on le rend double, & on en fait de très-belles fleurs.

*Pêcher.* Les Latins l'appeloient *pommier de Perſe*, parce que cet arbre en eſt ori-

ginaire ; il eſt naturaliſé dans nos climats, & beaucoup meilleur que dans tous les autres pays où on le cultive ; mais il demande de grands ſoins. En entant & greffant des pêchers ſur différens arbres fruitiers, ou ſur d'autres pêchers, on en varie les eſpeces, & on les rend de plus en plus délicieuſes : mais je ne crois pas qu'au ſeizieme ſiecle on connût ce raffinement ; car à peine connoiſſoit-on les différences les plus marquées entre les pêches ; ce ſont celles des vraies pêches aux pavis & aux brugnons. Les vraies pêches ont beaucoup plus d'eau, leur noyau ſe détache dès qu'on ouvre le fruit, & la peau eſt couverte d'un duvet. Les pavis ont la chair plus ferme, & le noyau y tient fortement. Les brugnons ſont plus petits, & ont la peau liſſe. La fleur du pêcher eſt doucement purgative ; on en fait un ſirop. L'amande des noyaux a auſſi des vertus médicinales ; le goût en eſt agréable, & on en fait un ratafia qu'on appelle communément *perſico*, ou *eau de noyau*.

Le fameux Médecin Galien dit beaucoup de mal des pêches, & les regarde comme pernicieuſes, parce qu'elles ſont trop froides, qu'elles ſe corrompent aiſé-

ment, & que quand on les mêle avec du vin, elles lui font perdre toute ſa force. On ne peut les conſerver que dans l'eau-de-vie & dans le vinaigre, encore ne ſont-ce que les pavis ; & ils ôtent même beaucoup de force à ces liqueurs : mais ce que dit Galien ne doit ſe prendre que de l'excès, & de certaines pêches moins douces que les nôtres.

*Perſil*, plante potagere qui a de grandes qualités médicinales, mais il eſt très-chaud. Il s'emploie, tant en cataplaſmes qu'en bouillons, dans les maladies où l'on ne craint point d'échauffer trop les malades. Nous connoiſſons pluſieurs eſpeces de perſils ; les Anciens n'en connoiſſoient qu'une ſeule, que nous appelons *perſil de Macédoine*, parce qu'il eſt originaire de cette Province.

*Peuplier*, fort bel arbre qui étoit très-connu des Anciens, & qui a été long-temps bien plus commun en Italie qu'en France. On en diſtingue trois eſpeces principales ; le peuplier blanc, le noir, & le tremble. Les deux premiers croiſſent vîte & bien dans les endroits aquatiques ; il y en a beaucoup dans les Pays-Bas, & ils nous ſont venus de ces cantons-là. Le tremble s'appelle ainſi, parce que ſes

feuilles, qui tiennent à de longues queues, s'agitent aiſément ; il eſt plus anciennement connu en France, & fait une aſſez belle ombre, ſes feuilles étant larges. Le vrai peuplier d'Italie ou de Lombardie n'étoit preſque point connu en France au ſeizieme ſiecle, & encore moins celui qui nous vient à préſent de l'Amérique, & qui eſt très-beau.

*Pin* eſt le nom d'un arbre très-haut & très-beau, dont il y a pluſieurs eſpeces qui croiſſent ordinairement dans les pays de montagnes. La principale eſt le *pin pigné*, c'eſt-à-dire, qui porte des pignons doux : ce ſont des amandes qui ſe forment dans les pommes de pin ; c'eſt ainſi qu'on appelle les fruits de cet arbre. Les deux autres ſont le ſapin & la meleze. En général, les pins de toute eſpece ſont toujours verts ; le bois en eſt bon à beaucoup d'uſages, quoiqu'il ſoit réſineux : entre autres, comme il eſt fort droit & fort haut, il ſert à faire des mâts de navire : on en tire beaucoup & de très-beaux des landes de Guienne, & de nos montagnes des Pyrénées. Les pignons des pins pignés ſont bons à manger ; les Eſpagnols en font entrer dans leurs potages, dans leurs ragoûts, & ſur-tout dans leur *oille*. On

les mange quelquefois crus, & en pralines ou en dragées. Ils paſſent pour très-échauffans; ils augmentent le lait des femmes & la vigueur des maris. On en fait une tiſane pour les perſonnes épuiſées, & des émulſions que l'on ordonne aux poitrinaires. Les différentes eſpeces de pins fourniſſent plus ou moins de réſine, poix ou gaudron. La réſine du pin a à peu près les mêmes propriétés que le bitume minéral dont j'ai parlé dans un autre endroit de ce volume. Le goudron eſt une préparation de cette poix, dont on ſe ſert pour induire les planches, les mâts & les cordages des vaiſſeaux. Ce n'eſt que de nos jours qu'un Docteur Anglois, Evêque en Irlande, a beaucoup vanté l'eau de goudron, & lui a attribué les plus grandes vertus. C'eſt de nos jours auſſi qu'un ſavant & zélé Naturaliſte (M. Duhamel) a invité à faire de grandes plantations de pins dans les terrains mauvais, arides & incultes, parce que le pin vient bien dans ces terres, y parvient juſques à une grande élévation infiniment plus vîte que le chêne, & procure de grands avantages. Le ſapin eſt, comme je l'ai dit, l'eſpece de pin la plus commune en France. Les pommes en ſont un peu différentes de

celles du pin, & les pignons n'en ſont pas également bons. On fait uſage du bois, mais c'eſt la plupart du temps pour des planches & des boiſeries. La réſine eſt une poix fort inférieure à celle du vrai pin. On diſtingue deux eſpeces de ſapin; celui proprement dit, & *l'épicea*. Le *térébinthe* eſt une eſpece de ſapin.

Le *piſtachier* a été apporté de Syrie en Italie ſous l'Empire de Tibere, par Vitellius, qui le tranſporta enſuite en Eſpagne, d'où il eſt venu dans nos Provinces méridionales de la France. Il y réuſſit très-bien : ſon fruit eſt une amande, contenue dans une petite noix de la groſſeur d'une olive. On mange communément les piſtaches en dragées : on les fait auſſi entrer dans les crêmes & dans quelques remedes, mais il faut obſerver qu'elles ſont très-échauffantes.

Le *plane* ou *platane* eſt un très-bel arbre, qui a été très-connu & très-eſtimé des Anciens, & l'eſt encore infiniment dans l'Orient & même en Italie. Pline nous apprend qu'il a été apporté du fond de l'Aſie dans la Grece, de là en Sicile & en Italie.

Le *poireau* ou *porreau* eſt une plante

bulbeuſe & potagere, que les Anciens croyoient propre à guérir la morſure des ſerpens.

*Poirier*, arbre fruitier très-connu, qui, comme tous les autres, eſt ſauvage ou cultivé dans les vergers : ceux-ci ſe diſtinguent en eſpeces différentes, pour ainſi dire à l'infini. Il y en a de toutes les ſaiſons & de toutes les nuances, jaunes, vertes, & griſes. En général, les poires ont deux grands défauts, elles ſont pierreuſes & mucilagineuſes, & meilleures en compote que crues. Le ſirop de poires eſt bon contre la diarrhée. On fait avec les poires fermentées une eſpece de cidre, que l'on appelle *poiré*. Le bois de poirier ſert aux Ébéniſtes & aux Tourneurs. Les meilleures eſpeces de poires ſont le beurré, le bon chrétien, le doyenné, le rouſſelet, & la virgouleuſe. Ces poires viennent en différentes ſaiſons ; le *meſſire jean*, la *créſane*, & le *ſaint-germain*, ſont celles qui viennent le plus tard. Il y en a qui ſont excellentes en compotes, & d'autres qui ne le ſont que crues. Les anciens Auteurs qui ont parlé de l'Agriculture, nous ont tranſmis un ſecret aſſez curieux, s'il eſt vrai, pour faire prendre aux poires & à d'autres fruits qui ont la peau tendre,

la forme que l'on juge à propos : il s'agit de pétrir un moule creux, soit de plâtre, de terre glaise ou de cire, qui, supposons-le, représente un visage : on l'applique sur une pomme ou poire encore pendante à l'arbre, mais qui n'a encore que le tiers de sa croissance ; à mesure qu'elle grossira, elle prendra nécessairement la forme du moule.

Les *pois* sont un légume très-connu & très-commun, sur-tout ceux que l'on appelle *pois des jardins*, dont la fleur est blanche & le grain jaune & rond quand il est mûr ; ce sont ceux-là qu'on estime si fort dans leur primeur, & qu'on achete alors jusqu'à cent francs le litron. On les appelle quelquefois *pois verts*, parce que dans cet état ils sont verdâtres, & que la cosse qui les renferme est verte. A peine au seizieme siecle connoissoit on le mérite de ces pois de primeur : on les a appelés pois *Michaud*, du nom d'un Jardinier, qui, le premier, a imaginé de les faire venir de bonne heure avant la saison ordinaire de ce légume. Les pois les plus communs sont les pois chiches, en Latin *ciceres* ; ils étoient très-connus des Romains, & ils avoient donné le nom à la famille des Cicérons : le pois lupin &

le pois gris ne ſervent guere qu'à engraiſſer les beſtiaux. On connoît à Paris les pois carrés qui viennent plus tard que les pois ronds; ils ſont à pluſieurs faces, meilleurs au goût, & ſont de bonne purée; & les pois goulus, que l'on mange avec leur coſſe, qui eſt tendre & a aſſez bon goût; ils ſont différens des haricots verds.

Le *poivre* eſt une des principales épices. On diſtingue le poivre blanc & le poivre noir; ils viennent tous deux dans les Indes ſur la côte de Malabar, & dans les Iſles de Java & de Sumatra: ce ſont les Hollandois qui en font preſque tout le commerce. Ce que nous mangeons ſont les fruits du poivrier, qui viennent en grappes ſur cet arbre. C'eſt un puiſſant cordial; il anime les ſauces, les ragoûts, & corrige la crudité de beaucoup de viandes; mais d'ailleurs il eſt fort échauffant, & il allume le ſang, par conſéquent il ne faut en faire qu'un uſage modéré. Les Anciens connoiſſoient ces deux poivres noir & blanc, mais non pas le poivre long, qui vient auſſi dans les Indes & dans l'Amérique: il eſt plus fort & plus âpre que l'autre; les fruits ne ſont pas de la même forme: d'ailleurs il a les mêmes pro-

priétés, mais dans un degré plus violent.

Le *pommier* peut être regardé comme le premier de tous les arbres fruitiers, vu le mérite de ſon fruit. L'on ſait que c'eſt avec les pommes que l'on fait le cidre, mais que ce n'eſt pas celles qui ſont les meilleures à manger dont on tire la meilleure liqueur; c'eſt ſur-tout en Normandie que l'on fait un grand uſage du cidre. Cependant il n'y a pas plus de trois cents ans que cette boiſſon eſt uſitée dans cette Province de France & en Angleterre: auparavant on n'y buvoit que de la biere, car d'ailleurs on n'y a jamais fait de vin. Il y a pourtant des Auteurs qui prétendent que les Romains & même les Hébreux ont connu le jus de pommes fermentées, que nous appelons aujourd'hui le *cidre*. Pline parle d'une liqueur ſemblable, & il y a quelques paſſages de la Bible, que l'on interprete comme s'il y en étoit queſtion; mais on avoit ſans doute oublié depuis la façon de faire le cidre: l'ivreſſe en dure plus long-temps & eſt plus fâcheuſe que celle de vin.

Les Médecins ordonnent le ſirop de pommes dans quelques maladies, & le font ſervir ſouvent de véhicule aux Mé-

decines. En général, le ſuc des pommes douces eſt laxatif & rafraîchiſſant ; il y a de certaines pommes aigres qui ſont aſtringentes, & propres à donner du reſſort à l'eſtomac. Le bois du pommier ſert comme celui du poirier aux Ebéniſtes & aux Tourneurs, le premier eſt même meilleur.

Les eſpeces de pommes les plus recherchées pour la table, ſont les reinettes ; on diſtingue la blanche & la griſe ; la derniere eſt la meilleure à manger crue, & les autres ſont auſſi bonnes en compotes & en confitures. Les pommes de rambour ſont les plus groſſes de toutes, elles ne ſont bonnes qu'en compotes : on en peut dire autant des pommes de calville, les rouges ſont les meilleures : la fenouillette, & la pomme violette ſont excellentes à manger crues ; la premiere eſt ainſi nommée, parce qu'elle a un petit goût approchant du fenouil : la pomme d'api tire, dit on, ſon nom d'une forêt dans laquelle on a trouvé les premieres pommes de cette eſpece : les petites pommes d'api ſont agréables à l'œil & au goût, mais communément indigeſtes.

Le *potiron* eſt une eſpece de groſſe citrouille, dont on ne fait pas grand cas

dans nos cuiſines; il n'y a preſque que les pauvres gens qui en mangent fricaſſé; cependant ce fruit eſt très-ſain, pectoral, & rafraîchiſſant. On en peut faire d'excellentes confitures; & en mêlant de la chair de potiron avec du froment, on fait un pain délicieux.

Le *pourpier* eſt une plante potagere dont on diſtingue pluſieurs eſpeces; la meilleure eſt la plus commune: on en mange en ſalade, & on le fait entrer dans les bouillons rafraîchiſſans. Il eſt anti-ſcorbutique. Cette petite plante pouſſe très-vîte ſur toute eſpece de terre, ce qui fait qu'on en tranſporte beaucoup ſur les vaiſſeaux: on la fait croître dans des caiſſes, & elle ſert pour l'uſage journalier de l'équipage. Lorſqu'on a les dents agacées pour avoir mangé des fruits verds, on s'en guérit en mâchant du pourpier.

Le *prunelier* eſt le prunier ſauvage. Le *prunier* cultivé croît dans les quatre parties du Monde. La fleur du prunier eſt très-agréable: on plante quelquefois de ces arbres dans les boſquets, uniquement par rapport à leurs fleurs, & on les rend doubles. Le bois du prunier eſt de peu d'uſage; cependant les Ebéniſtes en tirent parti. Le prunier de perdrigon eſt

très-remarquable, en ce que ſon bois, ſa feuille, ſa fleur & ſon fruit ſont panachés. Il faut auſſi remarquer le prunier ſans noyau, dont le fruit contient une amande ſans coque ; il eſt très-rare en France. Nos plus belles prunes s'appellent de *damas*, parce que les premiers plants ſont venus de cette ville Capitale de la Syrie. Les prunes de brignole tirent leur nom d'une petite ville de Provence ; elles ſont rouges & d'un très-bon goût, qu'elles conſervent étant deſſéchées ; c'eſt dans cet état qu'on nous les apporte. Les prunes de la Reine Claude étoient communes dès le ſeizieme ſiecle, car elles tirent leur nom de la premiere femme de François I, fille de Louis XII. Celles de mirabelle ont été tranſportées en Lorraine par le bon Roi René, Duc d'Anjou, Comte de Provence, & Roi titulaire des deux Siciles. Les pruneaux de Tours ſont de très-bonnes prunes qui nous arrivent de Touraine, ou tout à fait ſeches, ou demi cuites ; mais le ſirop de pruneaux qu'on vend chez les Apothicaires & dont les Médecins font aſſez d'uſage, eſt fait avec des prunes aigres ; il eſt rafraîchiſſant & doucement purgatif.

Le *quinquina* eſt l'écorce d'un arbre qui

croît au Pérou ; ſes vertus n'étoient point encore connues au ſeizieme ſiecle. Ce n'eſt qu'au milieu du dix-ſeptieme que l'on en a entendu parler ; ainſi je ſuis diſpenſé de m'étendre ici ſur ſes vertus : tout le monde ſait qu'il eſt fébrifuge.

La *raiponce* étant encore très-jeune & ſortant de terre, s'arrache & ſe mange toute entiere en ſalade, feuilles & racine. Comme elle eſt dans cet état vers le mois de Mars, c'eſt ordinairement dans le carême qu'on mange cette ſalade ; mais quand on la laiſſe grandir, elle acquiert une groſſe racine, & quelquefois une aſſez grande élévation. Alors on l'arrache pour ſa racine, qui a des vertus médicinales, entre autres celle d'augmenter le lait des nourrices, à qui on la fait boire en infuſion ; elle eſt ſpécifique pour cet objet.

La *rave*, le *radis*, & le *raifort*, ſont des eſpeces de la même plante, dont le mérite eſt dans ſa racine. La groſſe rave, la ſeule qui paroît avoir été connue des Romains, & dont Pline dit en avoir vu qui peſoient juſqu'à quarante livres, vient en France & Allemagne ; on la mange cuite : elle n'a point d'autre nom que celui de rave. La petite rave, ou rave en navet,

ſe mange de même & eſt plus tendre. Le bouillon & le ſirop que l'on en fait ſont employés en Médecine comme ceux du navet : on en mange les feuilles en ſalade. Les raiforts different beaucoup des raves par le goût, car ils ſont toujours âpres ; mais en général ils ſont très-ſains. Le grand raifort s'appelle dans l'Allemagne & dans tout le Nord, *cran* : on coupe ſa racine, on la rape, & on ſert les rapures que l'on mange avec la viande bouillie ; elles donnent de l'appétit, & c'eſt, dit-on, un anti-ſcorbutique excellent. Les Médecins Allemands le recommandent beaucoup, ce qui fait que l'uſage en eſt très-général dans les pays où il vient. Le raifort de la petite eſpece vient communément en France & même auprès de Paris ; nous ne le mangeons que quand il eſt jeune, & pour ainſi dire récent. Nous en diſtinguons de deux ſortes ; le petit radis & la petite rave : tout le monde ſait que le premier eſt blanc, court & rond, & l'autre long & couleur de roſe. Dès l'inſtant qu'ils groſſiſſent & qu'on peut voir la graine dans la racine, on n'en fait plus de cas, parce qu'ils deviennent trop âcres & filandreux.

*Rhapontic* eſt le nom que l'on donne

à

à une racine purgative, qui eſt la ſeule rhubarbe qu'aient connue les Anciens. Ils la tiroient du Royaume de Pont en Aſie, où elle croiſſoit ſur les bords du fleuve Rha. Dioſcoride & Gallien l'indiquent comme ayant de grandes vertus. On a reconnu depuis, que la rhubarbe qui nous eſt venue de la Chine & de la Tartarie, d'abord par les Arabes, & nous vient à préſent par la Ruſſie, avoit les mêmes propriétés & dans un degré ſupérieur. On connoiſſoit la rhubarbe dès le 16ᵉ ſiecle; alors elle étoit très-chere & très-rare, mais elle eſt devenue plus commune : ce qu'on ignoroit dans ce temps, c'eſt comment étoit faite la plante dont la rhubarbe eſt la racine. Ce qui nous aide principalement à la diſtinguer du rhapontic, c'eſt que l'une eſt bien plus jaune que l'autre ; auſſi la rhubarbe s'appelle-t-elle en Chinois *racine jaune*. C'eſt ſur-tout pour les maladies du foie, la dyſſenterie & la jauniſſe que l'on emploie la vraie rhubarbe.

*Régliſſe*, racine douce, d'un goût agréable, & qui a cependant bien des vertus médicinales, qu'elle communique aiſément à l'eau dans laquelle on la fait infuſer ; ſon ſuc eſt très-pectoral ; on en fait des pâtes & des tablettes : elle eſt

originaire de la Calabre ; mais elle vient à préſent dans toute l'Europe.

*Renoncule*, genre de plante qui n'eſt bien connu que par les belles fleurs que produit une de ſes eſpeces ; encore celle-ci n'eſt-elle devenue à la mode que ſur la fin du ſiecle dernier, parce que ce n'eſt qu'alors qu'on en a apporté de doubles de Conſtantinople : ainſi nous ne nous y arrêterons pas davantage. La ſimple étoit, dit-on, cependant connue en France dès le temps des Croiſades ; elle y avoit été apportée de Tripoli de Syrie, mais on n'en faiſoit pas grand cas.

Le *riz* eſt un grain que l'on cultive dans les pays chauds & lieux humides & marécageux : c'eſt la nourriture la plus ordinaire de tout le Levant ; cependant il n'en eſt pas originaire, & y a été apporté d'Italie & de Grece. On a tenté inutilement d'en faire venir dans les pays ſeptentrionaux ; mais on y porte le grain deſſéché. Le riz a parfaitement réuſſi en Amérique, & il y croît auſſi beau & auſſi bon que dans aucun canton de l'Europe. Les Indiens font fermenter le riz, & en le mêlant avec du ſucre & quelques épices, ils en tirent une liqueur qui enivre, & qu'ils appellent *rak*. Pour

nous autres Européens, nous ne mangeons guere le riz que crevé & cuit dans l'eau, dans le lait, & dans le bouillon. On le prépare d'une maniere qu'on appelle *crême de riz* : il paſſe ainſi pour adoucir l'âcreté du ſang & modérer le cours de ventre ; il eſt pectoral & aiſé à digérer.

Le *romarin* eſt un arbriſſeau qui vient abondamment & ſans culture dans les pays chauds. Nous le cultivons dans nos jardins, parce qu'il eſt aromatique. Ses feuilles & ſes fleurs ſont de quelque uſage en Médecine. Le romarin eſt la baſe de ce qu'on appelle *eau de la Reine de Hongrie*, qui n'eſt en vogue que depuis le dix-ſeptieme ſiecle. Mais bien auparavant on faiſoit un vin médicinal de romarin, dont Arnaud de Villeneuve, un des Patriarches de la Médecine moderne, qui vivoit au quatorzieme ſiecle, avoit appris le ſecret d'un Médecin Arabe, & qu'il prétendoit être un remede admirable.

La *ronce* eſt un genre de plante. J'ai déjà dit que le framboiſier en étoit une eſpece; les autres ne ſont pas d'une grande conſidération.

*Roquette.* On en diſtingue de deux eſ-

peces, la ſauvage & celle de nos jardins. La premiere a plus de force & de ſaveur que l'autre : on emploie toutes les deux dans les ſalades, pour tempérer la qualité trop rafraîchiſſante de la laitue. Les Anciens en faiſoient beaucoup de cas, & lui attribuoient de grandes vertus. On peut lire à ce ſujet l'*Art d'aimer d'Ovide*, les *Epigrammes de Martial*, & Columelle, qui conſeille aux vieux maris d'en faire uſage.

Le *roſier*, dont la fleur eſt appelée par les Grecs *rhodon*, par les Latins *roſa*, & que Pline donne, avec raiſon, pour la reine des fleurs & l'ornement des jardins, ſe diſtingue en roſier ſauvage, autrement églantier, dont la fleur eſt l'églantine, & les fruits les gratte-culs ; j'en ai parlé un peu plus haut ; & en roſier cultivé. Les plus belles fleurs de celui-ci ſont couleur de roſe ; mais il y en a de blanches, de jaunes, & de couleur de feu : on prétend même qu'il y en a de noires. Les plus belles roſes ne ſont pas celles qui ont les plus grandes propriétés en médecine. On fait avec la roſe pâle une eau diſtillée, & un ſirop purgatif qu'on emploie dans les crachemens de ſang & les hémorrhagies. Les groſſes roſes rouges qu'on

appelle *de Provins*, ſont aſtringentes & fortifiantes ; on les emploie en cataplaſme, & on en fait une conſerve qui a de très-bonnes qualités. Ces roſes médicinales ne ſont guere odorantes : on tire des autres un parfum délicieux par la diſtillation. On parle beaucoup de l'eau roſe des Sultanes qui ſe fabrique aux Indes, en Perſe & en Turquie, & on aſſûre qu'elle eſt bien ſupérieure à la nôtre, ſoit que les Orientaux aient une maniere particuliere de la faire, ou que les roſes de ces climats aient un bien plus excellent parfum.

La *rue* eſt une plante dont nous trouvons l'odeur déſagréable, mais qui a d'excellentes propriétés. Son huile, ſa conſerve, ſa décoction, préſervent du mauvais air, même de celui de la peſte & de la petite vérole ; elle eſt vermifuge, antiſcorbutique ; ſon odeur fait revenir les perſonnes attaquées de vapeurs hiſtériques, même celles qui ſont tombées en apoplexie : elle fait avec l'ail un des principaux ingrédiens qui entrent dans la compoſition du fameux vinaigre des quatre voleurs.

Le *ſafran* entroit autrefois dans tous les ragoûts & les aſſaiſonnemens ; à pré-

ſent il ne ſert plus guere, du moins en France, que pour la médecine & pour la teinture : c'eſt pourtant en France & dans la Province de Gâtinois qu'on cultive le meilleur ; mais le commerce en eſt fort diminué. On ne fait uſage en médecine que de la pointe des fleurs de ſafran ; il fait de grands effets, cependant il a l'inconvénient d'être trop chaud. On fait avec le ſafran une liqueur qu'on appelle *eſcubac* ; elle eſt aſſez agréable à boire, mais toujours échauffante, auſſi bien que les tablettes dans leſquelles on fait entrer du ſafran.

Le *ſagou* eſt une pâte végétale moëlleuſe, alimentaire, que l'on nous apporte en petits grains des Iſles Moluques, & particuliérement de Java. C'eſt la moëlle d'un palmier que les Indiens appellent *landan*. On la réduit en pâte, & on lui donne la forme de petits grains, à peu près comme à certaines pâtes d'Italie, telle que la ſemoule : on l'envoie ainſi en Europe ; quelquefois on en fait des petits pains mollets, qui ſont très-bons étant mangés frais ; nous ne pourrions les manger ici que ſecs. On fait renfler & revenir le ſagou dans le bouillon, comme les pâtes d'Italie ; il eſt très-propre aux vieillards

& aux enfans : il eſt peut-être fâcheux qu'il ne ſoit pas plus commun en Europe.

Le *ſainfoin* eſt la meilleure herbe que l'on puiſſe faire manger aux beſtiaux, & que les économes puiſſent cultiver ; car il vient aiſément dans toute ſorte de terrein. Il fait un très-beau gazon, nourrit parfaitement les chevaux, qui même, quand ils en mangent, n'ont pas beſoin d'avoine pour pouvoir travailler. Il fait venir le lait aux vaches en abondance, autant que le trefle. Pline nous apprend que le ſainfoin fut apporté en Grece par les Medes, qui étoient dans l'armée de Darius Roi de Perſe : il a paſſé à Rome, & de là dans les Gaules.

La *ſauge* eſt une plante légérement aromatique & cordiale : on en prend en infuſion comme du thé, & on la fume comme du tabac : elle eſt anti-ſcorbutique, & en la mâchant on ſe raffermit les dents & les gencives. Sa décoction & ſon huile fortifient les nerfs, diſſipent les enflures, & font ceſſer les rhumatiſmes : on en fait des gargariſmes pour les maux de gorge. Enfin, on ne peut s'empêcher de convenir que les Chinois ont raiſon de s'étonner de ce que nous allons cher-

cher le thé chez eux, pendant que nous avons chez nous la ſauge. Auſſi les Hollandois ne manquent-ils pas de venir acheter en Provence de la ſauge, qu'ils tranſportent à la Chine, où ils l'échangent contre du thé. C'eſt une ſpéculation de commerce très-bien entendue.

Le *ſaule* eſt un arbre qui vient très-vîte & très-bien au bord des ruiſſeaux & des rivieres, & le long des étangs & des marais. Ce ſont les ſaules qui produiſent les oſiers; il y en a qui ſont plus ou moins bons & utiles. L'oſier jaune eſt le meilleur. L'écorce du ſaule blanc guérit les fievres; auſſi la mêle-t-on quelquefois avec le quinquina, & les fait-on paſſer l'un pour l'autre. Le charbon de ſaule eſt le meilleur pour la compoſition de la poudre à tirer.

La *ſcorſonere* ou *ſalſifis noir*, eſt une plante potagere très-ſaine: on en mange la racine en hiver pendant la ſaiſon du carême, auſſi bien que celle du ſalſifis blanc. Les bons ſalſifis ont un ſuc doux, un peu ſucré; ils ſont apéritifs & pectoraux.

Le *ſeigle* eſt le grain qui, après le froment, eſt le plus propre à faire du pain. Cependant le pain fait uniquement de

ſeigle a le défaut d'être froid, & par conſéquent difficile à digérer ; mais en mêlant la farine de ſeigle avec celle de froment, on en fait un pain très-agréable au goût, & très-rafraîchiſſant. Les ſeigles ſont ſujets à une maladie que l'on appelle l'*ergot* ; elle eſt d'autant plus fâcheuſe, que non ſeulement elle fait tort au grain & à la plante, mais auſſi à ceux qui mangent du ſeigle ergoté : ils tombent dans des états affreux ; cela arrive ſouvent dans la Sologne.

Le *ſéné* eſt un arbriſſeau qui croît dans le Levant, dont les feuilles nous viennent ordinairement ſeches, en ballots, par le port d'Alexandrie. Ces feuilles forment un purgatif, qui, depuis pluſieurs ſiecles, a été mis à la mode par les Médecins Arabes. Elles ſont d'un verd jaune, d'un goût âcre & amer qui excite des nauſées. En purgeant, elles cauſent ſouvent des tranchées & des coliques. Les fleurs du ſéné ſont jaunes, & ſont remplacées par des petites gouſſes plates qui renferment les graines de la plante. Ce ſont ces petites gouſſes que l'on appelle improprement *folicules de ſéné* : elles purgent, mais plus doucement que les vraies feuilles de ſéné.

La *ſenſitive* eſt une plante qui vient naturellement dans les pays chauds, & que nous pouvons d'ailleurs cultiver dans nos jardins. Elle eſt remarquable par une ſingularité dont aucun ſyſtême de Phyſique ne peut nous apprendre la véritable cauſe. Elle eſt ſi ſenſible, qu'auſſitôt qu'on touche à ſes rameaux ou à ſes feuilles du bout du doigt, elles tombent & ſemblent ſe flétrir ; mais quand on a retiré la main, elles reviennent, pour ainſi dire, à elles au bout de plus ou moins de temps : l'approche de tous les corps vivans fait ſur elle le même effet : celle des orages & le coucher du ſoleil même le produiſent. Les Anciens ont connu cette plante & ce phénomene ; ils l'appeloient tantôt *plante chaſte*, tantôt *plante dormeuſe*. Il y a en Afrique & en Amérique des ſenſitives encore plus ſingulieres, entre autres celle de Panama, qui, à ce que l'on dit, quand un voyageur en approche, baiſſe ſes branches & ſes feuilles, ſi bien qu'elle a l'air de le ſaluer : auſſi les Eſpagnols l'appellent-ils *le bon jour*.

*Seringat*, arbriſſeau qui porte de jolies fleurs, qui ont à peu près la même odeur que la fleur d'orange. Il vient dans toute

ſorte de terrein. Il y en a de pluſieurs eſpeces ; le lilas & la citronnelle ſont du nombre des ſeringats. On place du ſeringat dans les boſquets, où il figure d'autant mieux, que ſes branches s'entrelacent naturellement les unes avec les autres.

*Serpolet*, petite plante aromatique, eſpece de thym qui donne bon goût à la chair des animaux qui en mangent, particuliérement aux lapins : il a d'ailleurs quelques vertus médicinales pour les hommes.

*Souci*, plante dont il y a pluſieurs eſpeces. Le ſouci de jardin fournit une fleur agréable à l'œil, mais d'une odeur un peu forte : on attribue d'ailleurs beaucoup de vertus aux feuilles & aux fleurs de cette plante cultivée, & encore de plus grandes au ſouci ſauvage. Les Anciens croyoient que le ſouci guériſſoit de la jauniſſe, parce qu'il eſt lui-même très-jaune. C'eſt avec plus de fondement que l'on penſe que le vinaigre de fleurs de ſouci eſt un préſervatif contre la peſte.

La *ſoude* eſt une plante dont la cendre eſt d'un grand uſage dans les Arts & dans la Pharmacie ; elle nous vient des environs de Montpellier en Languedoc, & d'Alicante en Eſpagne. Avec des prépa-

rations trop longues à expliquer ici, on en tire un ſel qui ſe tranſporte par toute l'Europe, & qui ſert aux Faïenciers, aux Emailleurs, aux Verniſſeurs de terre, & aux Teinturiers. Il fait la baſe du ſavon le plus eſtimé dont ſe ſervent les Blanchiſſeuſes, & celle d'un ſel uſité en Médecine, que l'on appelle *ſel de Seignette*, du nom d'un fameux Apothicaire de la Rochelle, qui le premier l'a mis à la mode.

La *ſquine* ou *eſquine* commençoit à être connue au ſeizieme ſiecle : elle nous vient de la Chine, d'où elle tire ſon nom. Des Marchands Chinois étant venus en Europe en 1535, en préſenterent à l'Empereur Charles-Quint, & lui en vanterent infiniment les vertus. Le Monarque, qui étoit tourmenté de la goutte, penſa que l'infuſion de cette racine pourroit le ſoulager. Véſale, ſon premier Médecin, ne s'y oppoſa pas, au contraire il l'y encouragea, mais il lui conſeilla d'uſer en même temps d'un régime que l'Empereur ne ſuivit pas, & il ne fut point guéri. Il n'en eſt pas moins vrai que, de l'avis des plus grands Médecins, la ſquine eſt propre à purifier le ſang, à guérir la jauniſſe & la goutte, & qu'elle a les mêmes propriétés que le bois de gayac.

Le *ſtyrax* eſt une gomme ou réſine qui découle d'un arbre dont on trouve quelques plants en Provence, mais qui donne beaucoup plus de gomme dans le Levant. On fait avec cette réſine liquide un eſpece d'onguent, qui eſt émollient, balſamique & réſolutif, & ſouvent employé par les Médecins & les Chirurgiens. Le ſtyrax du Levant eſt le plus exquis des parfums réſineux. On aſſure qu'on en brûloit ſur l'autel des parfums dans le Temple de Jéruſalem.

Le *ſureau* eſt un arbriſſeau aſſez haut, dont les branches ſont longues, droites & creuſes, & contiennent une moëlle blanche. On tire de ſes fleurs & de ſa moëlle un ſuc d'un goût agréable, qu'on appelle *rob*. Il a pluſieurs vertus médicinales. Dès le temps d'Hippocrate, on le recommandoit pour pluſieurs maladies. La décoction de ſureau eſt propre à déterger les ulceres; on en fait des fomentations ſur les parties affligées d'éréſipelle: ſon écorce, infuſée dans du vin blanc, eſt purgative & diurétique. Le vinaigre de ſureau eſt le plus agréable & le plus ſain de tous les vinaigres; on s'en ſert ſur les tables & à la toilette.

Le *tamarin* eſt un arbre de l'Egypte

& des Indes, qui, depuis la découverte de l'Amérique, a été naturaliſé dans cette partie du Monde. C'eſt la pulpe de ſon fruit qu'on nous apporte deſſéchée, dont on ſe ſert utilement en Médecine; elle purge doucement; & comme elle eſt rafraîchiſſante, elle tempere l'action des purgatifs plus chauds avec leſquels on la mêle; elle calme le bouillonnement du ſang, & eſt propre dans les fievres inflammatoires, putrides & malignes.

Il ne faut pas confondre le tamarin avec le *tamaris* ou *tamariſque*, arbriſſeau qui croît dans une partie de l'Allemagne, & auprès de Narbonne en France. Celui-ci a des propriétés médicinales, que l'on applique d'une façon remarquable. Il a naturellement une vertu apéritive, fébrifuge, & déſopilative. On fait de ſon bois des petits barrils, des taſſes & des gobelets, & on y laiſſe pendant quelque temps repoſer la liqueur que le malade doit boire, ſur-tout quand elle eſt chaude; elle contracte la vertu du bois, purge doucement, & diſpoſe au moins à la deſtruction des obſtructions.

Tout le monde ſait que le *thé* nous vient de la Chine ou du Japon. Les Chinois attachent de grandes vertus à la

feuille de cette plante, qu'on nous apporte deſſéchée de chez eux. Les Hollandois, en bons & habiles commerçans, nous ont perſuadé qu'il devoit conſerver ſes vertus dans cet état, & malgré la longueur & les inconvéniens du tranſport par mer. L'infuſion de *thé* eſt donc à préſent d'un grand uſage en Europe, particuliérement dans les Pays-Bas, l'Angleterre, la France, & l'Allemagne. Mais au ſeizieme ſiecle, à peine ſavoit-on ce que c'étoit que le thé; ſeulement avoit-on ouï dire que les Chinois en prenoient ſouvent: ainſi, ce n'eſt pas dans ce Volume-ci que nous devons nous étendre ſur cette plante & ſur cette boiſſon. Depuis quelque temps, le thé commence à perdre un peu de la haute eſtime dans laquelle il étoit.

Le *térébinthe* eſt un arbre qui vient en Syrie, en Grece, & même en Toſcane & en Provence; mais le meilleur croît dans l'Iſle de Chio. Son fruit, ſes feuilles & ſon écorce ſont quelquefois employés en Médecine: mais il eſt particuliérement eſtimé, parce que c'eſt de lui que découle la térébenthine-réſine, très-efficace dans la Chirurgie, & utile dans les Arts. Comme elle eſt balſamique

& vulnéraire, on en fait prendre quelquefois intérieurement, mais en petite doſe, pour conſolider les ulceres & les excoriations internes. Lorſqu'un malade en a pris, on s'en apperçoit en entrant dans ſa garde-robe, car l'urine contracte une aſſez forte odeur de violette: il y a même des exemples que cela arrive aux Chirurgiens & aux Artiſtes, qui ne font que manier & employer l'eſſence de térébenthine.

Le *thym* eſt une petite plante aromatique, dont il y a pluſieurs eſpeces; les Anciens faiſoient beaucoup de cas de ſon odeur. Dioſcoride dit qu'elle fortifie le cerveau & facilite la digeſtion : auſſi les Romains en mettoient-ils dans leurs ragoûts; c'eſt ce que nous faiſons encore quelquefois dans les pays où il eſt le meilleur, comme dans nos Provinces méridionales. Le ſerpolet eſt, comme je l'ai dit, une eſpece de thym.

Le *tilleul* eſt un arbre anciennement connu, mais qui n'eſt que depuis peu en grande réputation, pour former les avenues & les allées, & faire l'ornement des jardins. On s'eſt dégoûté ſucceſſivement en France du châtaignier, de l'orme, & du marronnier d'Inde; à préſent

ſent c'eſt le tilleul qui eſt en regne. Les plus beaux nous viennent de Hollande, les Hollandois ayant été les premiers qui aient cultivé cet arbre & l'aient mis à ſon degré de perfection. La feuille & la fleur du tilleul ſe prennent en infuſion, comme du thé, avec du ſucre. Elle eſt excellente contre les affections du cerveau, les vertiges, les étourdiſſemens, & en général contre toutes les maladies nerveuſes. On tire auſſi de l'eau de l'écorce du tilleul, en y faiſant des inciſions, & cette eau a quelque utilité.

Le *topinambour*, la *pomme de terre*, & la *patate*, ſont des plantes du même genre & à peu près de la même eſpece: c'eſt d'abord en Amérique que l'on a reconnu l'utilité de la patate. J'ai dit plus haut que l'on en compoſoit une ſorte de pâte, qui ſervoit de pain & formoit une nourriture excellente; mais c'eſt après l'avoir dégagée d'un ſuc venimeux, qui eſt un véritable poiſon. La pomme de terre & le topinambour qui croiſſent en France, n'ont point le même inconvénient: cependant on a été long-temps ſans en faire ni aucun cas ni aucun uſage; ce n'eſt que depuis peu qu'on s'eſt mis à manger leur racine, hors le cas de néceſſité. Au ſeizieme ſiecle,

on mépriſoit la pomme de terre. De nos jours on en fait du pain ; on prétend même qu'il vaut bien celui de froment.

Le *treſle* eſt une des meilleures herbes que l'on trouve dans nos pâturages ; elle engraiſſe les beſtiaux, & les échauffe moins que la luzerne : on le fauche pluſieurs fois dans l'année, il améliore même le terrein dans lequel on l'a ſemé. Il y a pluſieurs eſpeces de trefle : on l'appelle la petite *triolet ;* il y en a une autre nommée *pied de chevre*, dont on peut faire de la farine, & en mêlant ſa graine qui eſt rouge avec celle de froment, en compoſer d'aſſez bon pain, car elle a bon goût. Il y a ſur cela une anecdote aſſez ſinguliere. On lit dans l'Hiſtoire de Paris, qu'un Boulanger ayant trouvé que c'étoit un moyen de donner bon goût à ſon pain que d'y mêler de cette farine, en eut effectivement pendant long-temps un grand débit. Mais le peuple s'étant apperçu qu'il y avoit quelques traits rouges mêlés dans ce pain, s'imagina que c'étoit du ſang ; il y eut contre lui une révolte, dans laquelle il penſa périr.

*Tricolor*, eſt une eſpece d'amaranthe, que nous cultivons dans nos jardins. Celle-ci prend ſon nom particulier de ce qu'effectivement ſes feuilles ſont de trois

couleurs, verte, rouge, & jaune. Les Anciens l'appeloient *ſimphonia*, parce que de ſes branches qui ſont creuſes, les enfans faiſoient de petites flûtes ou flageolets.

La *tulipe* eſt une des plus belles fleurs & des plus variées dans ſes couleurs : elle eſt originaire de Tartarie, & n'a été apportée de l'Orient en France par Conſtantinople, qu'à la fin du ſeizieme ſiecle ; depuis ce temps, elle a été cultivée & infiniment perfectionnée. C'eſt communément par le moyen des caïeux ou petits oignons, que l'on fait produire les tulipes, car c'eſt une plante bulbeuſe : cependant elle porte des graines.

*Tucilage* ou *pas d'âne*, eſt une aſſez petite plante, qui croît aux lieux humides & gras : elle a une ſingularité remarquable, c'eſt que ſes fleurs croiſſent avant ſes feuilles. On en fait uſage par infuſion pour les rhumes ; elle facilite l'expectoration, & ſoulage infiniment les pulmoniques. On fait fumer aux aſthmatiques des feuilles de tucilage, au lieu de celles de tabac.

La *vanille* eſt une plante d'Amérique, qui n'étoit ſûrement point connue au ſeizieme ſiecle ; elle eſt très-parfumée, mais très-chaude. On s'en ſert pour aroma-

tiſer le chocolat, & l'on prend pour cela des filamens ligneux, qui ne ſont que partie de ſa gouſſe.

Le *vareche*, que l'on appelle *goémon* en Bretagne, eſt une plante maritime, que le flux & les vagues jettent ſur le rivage, & que l'on y ramaſſe, tant pour engraiſſer les terres du voiſinage de la mer, que pour en faire le même uſage que de la ſoude, qui, comme on ſait, entre dans la compoſition du ſavon.

Le *verjus* eſt une eſpece particuliere de raiſin verd, âpre & acide, dont on cultive beaucoup de ceps dans les environs de Paris, parce qu'on le fait entrer dans les ſauces, & qu'on en fait de bonnes confitures.

La *véronique* eſt une plante rampante, dont il y a pluſieurs eſpeces: la principale eſt la véronique mâle, que l'on appelle le *thé de l'Europe*, parce que ſon infuſion a certainement les mêmes avantages que le thé. Cependant elle paroît un peu âpre au goût: l'on en fait un ſirop très-pectoral.

La *verveine* eſt une plante aſſez commune, pour laquelle les anciens Romains & les Druides Gaulois avoient une grande vénération. Ils l'appeloient *herbe ſacrée*, & ils prétendoient qu'elle chaſſoit les ma-

lins eſprits, diſſipoit les preſtiges, & diſpoſoit les ames à la douceur & à la réconciliation. C'eſt d'après cette fauſſe opinion que l'on en compoſoit des couronnes pour les Ambaſſadeurs & pour les Hérauts d'armes, & qu'on leur faiſoit porter à la main des branches de verveine. On a beaucoup rabattu de ces grandes idées. Cependant on ſe ſert encore de la verveine en certaines occaſions : on en fait des cataplaſmes, qu'on applique ſur la tête contre la migraine. Enfin, l'on prétend que ſes feuilles, appliquées ſur la partie douloureuſe, ſoulagent beaucoup les goutteux.

*Veſſe*, herbe & grain : il y en a pluſieurs eſpeces, & entre autres la noire & la blanche. L'uſage le plus ordinaire de l'herbe de veſſe, eſt pour la nourriture des beſtiaux ; ſon grain ſert à celle des pigeons. La farine de ce grain, dont on n'a jamais pu faire que de mauvais pain en temps de diſette, eſt aſtringente & propre pour arrêter le cours de ventre : on en fait auſſi des cataplaſmes.

La *vigne* eſt, comme on ſait, la plante qui produit le vin. Nous n'avons à y jeter qu'un ſimple coup d'œil, ſeulement comme Botaniſtes & Naturaliſtes. Il eſt certain que la vigne eſt originaire de

l'Aſie ; que ce ſont les Phéniciens qui l'ont apportée dans la Grece & ſur les côtes de la Méditerranée, d'où elle a paſſé dans toute l'Italie. Pline dit que Numa ordonna les libations de lait, parce que le vin étoit alors trop rare & trop cher à Rome. Ce ſont les Romains qui ont les premiers planté la vigne dans les Gaules ; de là cette culture s'eſt étendue ſur les bords du Rhin & juſques en Hongrie ; mais elle n'a jamais pu réuſſir dans les pays plus ſeptentrionaux. On ne peut pas non plus la faire fructifier en Amérique, quoiqu'il y ait naturellement de la vigne ſauvage dans les forêts de la Louiſiane & du Canada.

L'on ſait que le vin a pour baſe le ſuc du raiſin exprimé ſous le preſſoir, qui ſe met de lui-même en fermentation, & perd ſa ſaveur douce pour en acquérir une plus forte mais plus agréable. Le vin réjouit, & eſt un excellent reſtaurant, pourvu qu'il ſoit pur & pris avec modération ; autrement il enivre ou fait mal. Lorſque la fermentation vineuſe eſt pouſſée juſqu'à la fermentation acide, elle produit le vinaigre, qui a de mauvaiſes qualités, mais qui en a auſſi d'excellentes : il eſt rafraîchiſſant ; on en fait un ſirop

qui eſt très-agréable & anti-putride. Le tartre, qui eſt le ſel du vin, qui s'attache aux tonneaux, a de grandes qualités en Médecine & en Chimie; la lie même, qui eſt fort mêlée de ce même tartre, a ſon utilité; en la brûlant & la calcinant, on en fait ce que l'on appelle *la cendre gravelée*, qui eſt d'un grand uſage pour les Teinturiers & les Dégraiſſeurs. Le marc de vin, qui eſt le réſidu du raiſin dont on a tiré le ſuc, eſt un excellent engrais pour les vignes; c'eſt auſſi un grand remede pour calmer les douleurs de rhumatiſme & l'engourdiſſement des membres; on y plonge la partie ſouffrante, quand le marc eſt frais. Au moyen de la diſtillation, on tire, du vin, de l'eau-de-vie & l'eſprit-de-vin. Le dernier n'étoit pas encore bien connu au ſeizieme ſiecle; à préſent on fait grand uſage de l'un & de l'autre dans la Pharmacie, la Chirurgie, & dans les Arts. L'eau-de-vie, qui naturellement eſt âpre, s'adoucit & devient agréable par le mélange des autres liqueurs; auſſi eſt-ce la baſe de tous les ratafias. En rompant les ſommités de la vigne en ſeve, on en tire ce que l'on appelle des *larmes de vigne*. Ce ſuc eſt excellent dans beaucoup d'occaſions. La cendre

de ſarment eſt quelquefois fort utile en cataplaſmes & dans les Arts. On mange les raiſins conſervés ou ſéchés au ſoleil, de trois eſpeces; raiſins de Damas, de Corinthe, & de Provence. Ils conſervent une partie de leur bon goût. Celui de Corinthe eſt le plus ſucculent, & celui dont les grains ſont les plus gros. Les meilleurs raiſins que l'on mange en France ſont le *chaſſelas* blanc & noir, le *muſcat* blanc & rouge, le *muſcat d'Alexandrie*, dont les grains ſont infiniment plus gros que ceux du *muſcat de France*, & les raiſins de Malvoiſie, qui ont le goût doucereux & liquoreux. Les raiſins les plus propres à faire le bon vin, ſont le *pineau*, avec lequel on fait le vin de Bourgogne, & le *treſſeau*, avec lequel on en fait auſſi; le *ſanmoireau*, avec lequel ſe fait le vin d'Auxerre; le *fromenteau*, dont on tire le vin de Champagne, & particuliérement celui de Silleri. Le raiſin avec lequel on fait le vin d'Orléans, s'appelle *auvergnat*, parce que les plants en ſont venus originairement d'Auvergne. On diſtingue les vins de liqueurs en deux claſſes, vins doux, & vins ſecs. Les principaux vins de liqueur de France ſont les muſcats de la Ciotat & de Saint-Laurent en Provence,

de Frontignan en Languedoc, & de Riveſalte en Rouſſillon, de Condrieux en Lyonnois ; & parmi les vins étrangers, ceux de Tokay en Hongrie, de Montefiaſcone en Toſcane, le vin Grec du mont Véſuve, le *lacryma Chriſti* dans le Royaume de Naples, les vins de Malaga, d'Alicante & de Rota en Eſpagne, le vin de Madere, iſle de l'Océan ſur les côtes d'Afrique, & ſur-tout celui des Canaries, celui de Palme, la Malvoiſie des Iſles de Candie & de Chypre, & enfin le vin de Schiras en Perſe. Le vin du Cap de Bonne-Eſpérance n'eſt connu que bien poſtérieurement au ſeizieme ſiecle. Les meilleurs vins d'uſage ordinaire, ſont, en France, ceux de Bourgogne & de Champagne, & ceux de l'Hermitage & de Côte-rôtie en Dauphiné ; & hors du Royaume, les vins de Mozelle, du Rhin, & de Hongrie. Ce n'eſt pas toujours la couleur du raiſin blanc ou noir, qui décide ſur la couleur blanche ou rouge du vin, mais la façon de le faire cuver. Ce n'eſt pas ici le lieu d'examiner ces procédés, & la maniere dont on rend le vin mouſſeux ou bourru, & celle dont on fait le raiſiné avec le mou du raiſin.

La *violette*, plante qui croît naturelle-

ment par touffes le long des haies & contre les murailles à la campagne, & qu'on cultive auſſi dans nos jardins. Sa fleur a une odeur agréable; mais, quelque douce qu'elle ſoit, il y a des perſonnes qu'elle entête. Avec un peu de ſoin, ſes fleurs ſe conſervent tout l'hiver. Les Confiſeurs & les Apothicaires font également uſage du ſirop de violette ou violat, & des conſerves compoſées avec ſes fleurs.

*Vulnéraire* eſt un mot générique qui s'applique à pluſieurs ſortes de plantes, qui ſont bonnes pour guérir les bleſſures externes & internes. Les vulnéraires les plus eſtimées ſont celles de Suiſſe; elles ſont compoſées d'une vingtaine de différentes herbes.

Il ne me reſte plus, pour mettre mes Lecteurs parfaitement au fait de tout ce que l'on ſavoit de plus curieux au ſeizieme ſiecle, concernant le regne végétal, que de rendre compte des principaux Livres d'agriculture & de jardinage des Auteurs de ce ſiecle-là, ſoit qu'ils ſoient originairement écrits en François, ou que ce ſoient des traductions.

Quoiqu'il ait été convenable de tout temps d'écrire en Langue vulgaire, &

de mettre à la portée de tout le monde ce qui regarde l'agriculture & le jardinage, cependant je peux assurer que les Livres sur cette matiere, dans lesquels je vais puiser, sont en très-petit nombre. Ils ne consistent que dans la traduction de trois ou quatre Auteurs anciens, qui ont écrit en Latin, tels que Pline le Naturaliste, Palladius, Columelle, un Grec moderne, l'Empereur Constantin VII, trois ou quatre Auteurs Latins & Italiens aussi modernes, & autant d'Auteurs François, dont le plus raisonnable est Charles Etïenne, fils & frere de fameux Imprimeurs, & son beau-frere Jean Liebaut. Comme ces deux beaux-freres n'ont écrit qu'à la fin du siecle, ils rappellent à peu près tout ce qu'ont dit les autres : ainsi je vais les prendre pour guides, en parcourant tous les principes bons ou mauvais d'agriculture & de jardinage, qui étoient reçus il y a deux cents ans, & m'arrêtant seulement sur les observations les plus curieuses. Il y a un autre Livre singulier dont je peux encore tirer parti ; c'est un vieux Almanach, qui a commencé d'être publié dès la fin du quinzieme siecle, sous le titre de *Compost* ou *Calendrier des Bergers*. On trouve

conſigné dans ce Livre toutes les erreurs, tous les préjugés, toutes les fauſſes obſervations qui étoient reçus dans les ſiecles d'ignorance, & qui ſe ſont perpétués dans les campagnes.

*Extrait de la Maiſon Ruſtique de Charles Etienne & Jean Liebaut.*

Les Docteurs Etienne & Liebaut (ils étoient tous deux Médecins), voulant faire un Traité complet d'Agriculture & de Jardinage, à l'imitation du Livre attribué à Caton le Cenſeur, ont imaginé de ſuppoſer un Cultivateur s'établiſſant dans une terre qu'il veut faire valoir dans toutes ſes parties ; & ils diviſent en ſept Livres tous les objets dont ils croient que l'on peut s'occuper à la campagne. Il faut, diſent-ils, d'abord que le Maître de la maiſon prépare & arrange ſon logement ; qu'il choiſiſſe des gens propres à l'aider dans ſes travaux champêtres ; qu'il ait de bons Laboureurs, & un fonds d'animaux néceſſaires pour le labour & pour la baſſe-cour ; des gens propres à les conduire & à les ſoigner ; des Bergers, des Charretiers qui connoiſſent les maladies des beſtiaux & des chevaux. Dans le ſecond Livre, ils traitent

des jardins, qu'ils ſuppoſent tenir à la maiſon du propriétaire cultivateur ; ils ſe diviſent en jardin potager, jardin de plantes uſuelles & médicinales, & jardin d'agrément, contenant des fleurs, des arbuſtes, & des plantes odoriférantes, des arbres propres à faire des allées, des paliſſades & des berceaux : enfin ils ſuppoſent que le Maître place au bout de ſon jardin des ruches pour avoir du miel & de la cire. Le troiſieme Livre eſt intitulé du Verger. On ſuppoſe encore que le Maître en a un dans lequel il éleve toutes ſortes d'arbres fruitiers. L'on apprend la maniere & les temps de les ſemer ou planter, de les faire multiplier, de les enter, greffer, cultiver, de les empêcher de ſe détériorer, & de les guérir de toutes les infirmités auxquelles ces plantes ſont ſujettes ; de conſerver les fruits pendant l'hiver, faire le cidre, le poiré & les confitures ; tirer les huiles des fruits, & en faire des baumes, en diſtiller des eaux ; tirer de même des huiles & des eaux des ſubſtances animales, en compoſer des reſtaurans, des remedes & des quinteſſences ; enfin élever des vers à ſoie. Dans le quatrieme Livre, on parle des prairies & des pâturages, des pépinieres, des

étangs, & des poiſſons qu'on peut y élever. Dans le cinquieme, l'on ſuppoſe que le Cultivateur a des terres labourables, auprès deſquelles il a placé des greniers & une boulangerie. Les Auteurs nous détaillent tout ce qui a rapport aux différens grains, à la façon de les cultiver, de les recueillir, de les conſerver, & d'en faire du pain : enfin, ils parlent par occaſion de la braſſerie & de la biere. Dans le ſixieme Livre, ils s'occupent des vignobles, de la culture de la vigne, des vendanges, de la confection du vin, & par ſuite du vinaigre. Dans le ſeptieme, de la maniere dont on doit former & conduire une garenne, des bois propres à faire des avenues, des futaies & des taillis ; des animaux ſauvages qui habitent ces bois, des chaſſes au cerf, au ſanglier, au lievre, au renard, & de la façon d'élever des chiens pour cet exercice ; de la chaſſe au vol, au héron & au faucon.

Telle eſt la diviſion de la *Maiſon Ruſtique*. En la ſuivant, & en raſſemblant ſur chacune de ſes parties des obſervations tirées de ce Livre même, ou des Auteurs plus anciens ou contemporains, j'eſpere remplir le reſte de ce Volume-ci de traits qui ne pourront ennuyer mes

Lecteurs, & qui même les intéreſſeront quelquefois.

Charles Etienne convient que ſa *Maiſon Ruſtique* eſt idéale, & qu'il n'eſt pas poſſible qu'un homme trouve raſſemblé dans un domaine d'une médiocre étendue, la quantité de terres propres à toutes ſortes de cultures ; mais il fait cette ſuppoſition pour pouvoir parler de tout ce qui eſt relatif à la campagne, & indique d'ailleurs les moyens de remédier aux défauts des terreins, d'engraiſſer ceux qui ſont trop ſecs, de deſſécher ceux qui ſont trop humides, &c. Quand les eaux ne ſont pas aſſez abondantes, il faut creuſer des puits ; il y a des moyens de découvrir les endroits où l'on peut en trouver. 1°. Si au lever du ſoleil, en Août & Septembre, on voit s'élever près de terre de petits nuages ou vapeurs, on trouvera de l'eau dans cet endroit, ſans avoir à creuſer bien profondément. On peut former la même conjecture quand on voit croître naturellement ſur le même terrein certaines plantes, telles que le plantin, le chiendent, le trefle (1).

Etienne n'eſt pas d'avis que les ſimples Cultivateurs, qui n'ont d'adminiſtration

(1) Le fameux ſecret de la baguette divinatoire n'étoit point encore connu.

que ſous les yeux du Maître, ſachent lire, ni écrire, de peur qu'ils ne faſſent les habiles gens, & ce qu'on appelle *les entendus* ; il vaut mieux qu'ils s'en tiennent à la routine, & exécutent ponctuellement ce qu'on leur preſcrit. Il eſt à ſouhaiter que le Cultivateur puiſſe prévoir les changemens de temps, afin de prendre ſes précautions. Charles Etienne indique des obſervations connues de tout le monde, & prouvées de tous les temps; mais il en rapporte de plus ſingulieres; par exemple : ſi le coq chante à heure inuſitée ; ſi les puces & punaiſes mordent plus fortement que de coutume ; ſi les pourceaux grognent ou s'agitent longtemps ; enfin, ſi les chats paſſent la patte par-deſſus les oreilles, ce ſont des ſignes de pluie, ſelon lui. Je n'ai rien trouvé d'aſſez remarquable dans les autres préſages du beau temps, & des bonnes & mauvaiſes années, pour le relever ici.

Les Auteurs qui étoient Médecins, vouloient que les Ménageres connuſſent quelques remedes dont elles puſſent ſe ſervir dans les maladies communes qui peuvent arriver à leur famille. Ils en propoſent quelques uns qui ne ſont peut-être pas connus de tout le monde : mais tous ſont

ſont compoſés de ce que l'on trouve continuellement ſous ſa main à la campagne. Par exemple, ils conſeillent de faire une décoction de racine d'angélique, d'y mêler dix feuilles de rue, un grain de ſel, deux vieilles noix & une figue, & d'en faire avaler au malade attaqué de la peſte; ou bien une tête d'ail, vingt feuilles de rue, autant de feuilles d'eſclaire mêlées dans du vin blanc, & d'appliquer ſur le bubon de la peſte un petit pain tout chaud ouvert. Pour la fievre continue, d'appliquer à chaque poignet du jus d'orties mêlé avec de l'onguent populeum. Dans le même cas, de mettre ſur le cœur ou ſur l'épine du dos du fiévreux, le cœur d'une grenouille. Pour la fievre quarte, de boire du vin blanc, dans lequel on aura fait infuſer de la ſauge pendant toute une nuit. Pour la fievre tierce, de boire tous les jours une infuſion d'eau de carotte. Pour la fievre quotidienne, boire tous les jours du jus de plantin ou de grenade, ſi l'on en a. Pour les maux de tête provenans de coups de ſoleil, de mettre ſur la tête un linge imbibé d'eau de plantin, de pourpier, & de vinaigre de vin blanc. Pour le mal de tête provenant d'ivreſſe, de manger des amandes ameres

& des pommes de courtpendu. Contre la frénéſie, de mettre ſur la tête la freſſure & le poumon d'un mouton fraîchement tué, ou un pigeon ouvert. Contre les affections ſoporatives, de faire reſpirer la fumée du vinaigre chaud, dans lequel on a fait infuſer de la rue, ou, ce qui eſt plus fort, de la fumée de plume de perdrix, ou de vieilles ſavates. Pour prévenir l'apoplexie, de boire tous les jours une cuillerée d'eau-de-vie ſucrée, & de manger immédiatement après un morceau de pain blanc. Pour faire revenir les épileptiques, il indique beaucoup de remedes, entre autres, une pierre qu'on trouve dans le nid des hirondelles, une bague dans laquelle on auroit enchâſſé un morceau de corne de pied d'élan : mais pour indiquer un remede plus ſimple, il ſuffit, diſent-ils, de pincer le gros doigt du pied de l'épileptique, ou de lui frotter les levres avec du ſang humain. Contre la ſurdité, de faire diſtiller dans les oreilles du jus d'oignon avec du miel. Contre le mal de dents, de piler une gouſſe d'ail cuite ſous la cendre chaude, & de l'appliquer ſur la dent le plus chaud qu'il ſera poſſible. L'eſquinancie ſe guérit par un cataplaſme compoſé d'un nid d'hirondelle cuit dans du vin blanc avec un

peu d'huile d'amandes douces, & appliqué ſur la gorge. Pour faire revenir de la défaillance, il faut comprimer la jointure du doigt médecin, ainſi qu'ils l'appellent; c'eſt, je crois, le petit doigt, ou le quatrieme de la main. Pour faire ceſſer le hoquet, il faut jeter de l'eau au viſage, afin d'exciter le treſſaillement de la ſurpriſe. Contre les vents qui ſortent par la bouche, il conſeille des dragées d'anis & de coriandre; il eſt ſûr que cela peut faire changer de route aux vents. Contre la jauniſſe, de prendre de la poudre de vers de terre dans du vin blanc, ou, ce qui eſt aſſez mal-propre, de boire de ſa propre urine. Contre la dyſſenterie, de prendre du ſang de lievre deſſéché, ou même de la poudre d'os humains. Contre les vers des petits enfans, du ſirop de fleur de pêcher, avec de la poudre de chardon bénit. Pour la douleur des hémorrhoïdes externes, un liniment d'huile roſat, d'eau de violettes, de beurre frais, & de graine de lin. Contre la pierre dans les reins, l'eau qui découle du bouleau; & contre la pierre dans la veſſie, l'eau d'une plante appelée *creſpinette*, qui croît aux environs de Villeneuve-la-Guyart, à quelques lieues de Sens: Charles Etienne dit l'avoir

employée avec grand ſuccès. Contre la difficulté d'uriner, nos Docteurs conſeillent de boire du vin blanc avec une pincée de poudre de cloportes deſſéchés. Ils recommandent aux femmes ſtériles le jus de ſauge avec un peu de ſel. Pour prévenir les fauſſes couches, de faire prendre à la femme groſſe une poudre faite de graine de kermès, animal qui ſert à la teinture, & d'encens mêlé dans un jaune d'œuf frais; mais ſur-tout il veut que les femmes qui peuvent s'en procurer, aient toujours au doigt une bague de diamant, parce que, dit-il, le diamant a la vertu de retenir l'enfant au ventre de la mere. Contre la ſciatique, un cataplaſme de mie de pain, de jaunes d'œufs avec du ſafran. Contre des nerfs piqués, la poudre de limaçons, écraſés avec leurs coquilles, & mêlée avec de la farine. Pour l'enflure provenant des vents, d'appliquer ſur la partie malade du ſel grillé, mis entre deux linges. Pour faire ſuppurer un clou, de la fiente de brebis détrempée avec le vinaigre. En voilà bien aſſez pour faire juger de la Médecine rurale des Docteurs Etienne & Liebaut. Je n'ai point parlé des plus ridicules & des plus extraordinaires de leurs recettes, parce

qu'elles m'ont paru très-inutiles à connoître, & que je crois que les Auteurs de la Maiſon Ruſtique ne les ont employées que par reſpect pour Caton le Cenſeur, Pline, & les autres anciens Auteurs qui en parlent dans leurs Ouvrages.

Ils traitent enſuite de la façon dont on doit ſoigner les vaches & élever les veaux. Ils penſent qu'il ne faut faire des bœufs de ceux-ci qu'à l'âge de deux ans. Ils expliquent la maniere de préparer le lait, & d'en faire de bon beurre & de bons fromages ; ils conſeillent de ſuivre la méthode des Auvergnats, dont les fromages ſont en réputation de temps immémorial, parce qu'ils ſont faits avec une extrême propreté. Dans le chapitre des poules, il fixe la compagnie d'un coq à douze poules, bien entendu que le coq doit être noir ou roux, car les coqs blancs ne peuvent ſuffire qu'à cinq ou ſix. Ils remarquent qu'il y a des poules qui chantent & grattent à peu près comme les coqs : on doit engraiſſer celles-là & les manger, car elles ne ſont diſpoſées ni à faire des œufs, ni à les couver. Quand les poules caſſent leurs œufs, on en place ſous elles un de plâtre ; elles l'attaquent avec leur bec, ne peuvent l'entamer & s'en

dégoûtent : les payſans appellent les poules dans cet état enragées. Les jeunes poules, dit un proverbe rural, ſont bonnes pour pondre, & les vieilles pour couver.

Etienne & Liebaut n'ont pas négligé la Médecine des poules, uſitée de leur temps. Quand elles ont mal aux yeux, on les leur lave avec du lait de femme ; quand elles ſont enrhumées, on fait tiédir leur eau ; quand elles ont le flux de ventre, on leur fait avaler des pilules de farine d'orge détrempée dans du vin ; quand elles ſont trop reſſerrées, on met du miel dans leur eau ; pour la pépie, on leur lave le bec avec de l'huile, dans laquelle on a détrempé une gouſſe d'ail ; contre la vermine, on les lave avec du vin, dans lequel on a détrempé du cumin ; pour les faire pondre tout l'hiver, il faut leur donner de l'avoine & du froment, ou du pain trempé dans de l'eau. Il paroît que dès le temps de nos Docteurs on connoiſſoit la maniere de faire éclore des poulets dans des fours ; ils diſent que cela ſe pratiquoit ainſi à Malthe, mais que les poulets qui en provenoient étoient trop difficiles à élever. Ils enſeignent la maniere de faire durcir les œufs ſans feu ; il faut, diſent-ils, les agiter long-temps dans une fronde.

A propos d'œufs, Etienne nous parle d'un chiffre que l'on peut employer pour entretenir une correſpondance cachée. Il faut prendre un œuf, & écrire ſur la coque ce qu'on jugera à propos, avec une encre compoſée d'alun, de noix de galles & de vinaigre; enſuite faire ſécher l'écriture au ſoleil, puis mettre l'œuf dans une ſaumure blanche bien forte, & lorſqu'il eſt ſec une ſeconde fois, le faire cuire: l'écriture alors aura percé la coque de l'œuf, & ſera marquée ſur la pellicule qui ſe trouve entre la coque & le blanc de l'œuf; par ce moyen, l'on peut écrire tout ce qu'on voudra à ſon ami, ſans que perſonne puiſſe lire ce qu'on aura écrit. Le jaune & le blanc d'œuf, battus avec l'eau de plantin, & appliqués ſur les brûlures, les éteignent.

Des poules ils paſſent aux oies. Ces animaux ſont ſi gourmands, qu'ils mangent indifféremment tout ce qu'ils trouvent, ſoit que cela leur ſoit bon ou mauvais. Ainſi il faut bien ſe garder de les laiſſer approcher des lauriers, des orties, du muguet, & de la ciguë, parce qu'ils en mangeroient avidement, & que ce ſont pour eux autant de poiſons mortels.

Tout le monde ſait que les Anciens

croyoient que les cygnes chantoient quand ils prévoyoient leur mort. Charles Etienne croit de plus qu'ils prévoient quelquefois la mort des hommes; il en donne pour preuve ce qu'il a vu peu de jours avant l'époque fatale de la Saint Barthelemi. On apperçut alors pluſieurs cygnes voltigeans & nageans ſur la riviere de Seine, depuis Neuilly juſqu'à Saint-Cloud & à Paris, quoiqu'il n'y en eût point auparavant; ils chantoient ou crioient.

Les Anciens prenoient un ſi grand ſoin des jeunes faiſans & des gélinotes, qu'ils leur donnoient de l'eau miellée & du vin fort pour les purger & les ſoutenir.

Il paroît que les poulets d'Inde étoient déjà connus en France au ſeizieme ſiecle. Mais les Auteurs, en ſe plaignant que cette eſpece de volaille mangeoit trop & étoit trop gourmande, ſemblent préférer à leur chair celle du paon, quoiqu'ils conviennent qu'elle eſt un peu coriace.

Tout le monde ſait combien les perdrix fourniſſent un aliment ſain & recherché. Nos Docteurs prétendent que leurs œufs rendent les femmes ſtériles fécondes, & qu'ils augmentent le lait des Nourrices. Je

ne m'arrêterai ni ſur les cailles, ni même ſur les pigeons ; je paſſe aux beſtiaux. Les Docteurs qui ſe ſont attachés à la médecine des poules, n'ont pas négligé celle des bœufs ; ils conſeillent, lorſque ces animaux ſont dégoûtés, de leur frotter la langue & le palais avec du vinaigre ; pour les empêcher de ſe laſſer, de leur frotter les cornes avec de l'huile de térébenthine ; mais en prenant bien garde d'en laiſſer couler ſur leurs yeux & dans leurs nazeaux. Quand ils ont la colique, on leur fait boire une pinte de vin avec de l'ail ; pour leur lâcher le ventre, on leur fait avaler de l'eau tiede, dans laquelle on a fait infuſer de l'aloës. Dans les pays où l'on cultive des oliviers, on les guérit de la fievre en leur faiſant manger du marc des olives dont on a tiré l'huile. Ailleurs on les ſaigne ſous la langue. Nos Auteurs apprennent la maniere dont on doit raccommoder les jambes rompues aux bœufs, mais on s'en ſert rarement ; on trouve plus ſimple & plus court de tuer & de manger ceux à qui cet accident arrive. Enfin ce n'eſt pas ſans étonnement que j'ai vu dans ce Livre, des remedes pour guérir les bœufs qui ſont enſorcelés, & ceux qui ſont empoiſonnés pour avoir

mangé des eſcargots. Dans ce dernier cas, il faut donner des clyſteres aux bœufs. Concluſion : on apprend ici à traiter un bœuf ſuivant toutes les regles de l'Art, à le ſaigner, le purger, & lui donner des lavemens.

Un bon taureau peut ſuffire pour ſoixante vaches. Quand les bœufs ſont vieux & ne peuvent plus ſervir au labour, notre Auteur conſeille de les engraiſſer, de les tuer, puis de les manger.

Le Chapitre des pourceaux n'eſt pas moins curieux que celui des bœufs ; ils ne ſont bons qu'à engraiſſer pour être mangés. Ils deviennent quelquefois ſi exceſſivement gras, que les rats viennent leur manger le lard ſur le dos, ſans qu'ils le ſentent. Il y a des exemples que des ſouris ont fait leur nichée dans des trous qu'elles avoient faits avec leurs dents, ſans que les cochons s'en fuſſent apperçus. Dix verrats ou cochons mâles ſuffiſent pour cent truies, & chaque femelle fait à chaque portée dix-huit ou vingt petits : ainſi, ſi on nourriſſoit tous les cochons de lait, l'eſpece ſeroit bientôt multipliée, pour ainſi dire, à l'infini : mais ces bêtes ſont ſi voraces, que ſi on laiſſoit faire les truies, elles mangeroient elles-mêmes

tous leurs petits. La principale maladie à laquelle les cochons ſont ſujets, c'eſt la lepre : quand on ſoupçonne qu'ils en ſont attaqués, on ſe dépêche quelquefois très-mal-à-propos de les tuer & de les manger : mais alors leur chair & leur lard ſont malſains. Pour connoître ſi les cochons ſont ladres, on leur viſite la langue ; ſi elle eſt chargée de points blancs, la maladie eſt conſtatée. Cependant nos Auteurs propoſent des remedes pour la guérir ; ils ſont fort ſimples : il ne s'agit que de faire baigner les cochons dans de l'eau ſalée, de mêler des graines de laurier dans leur mangeaille, & de leur faire manger du marc de raiſin dans le temps des vendanges. Je n'entrerai point dans de plus grands détails ſur les ſoins qu'exigent les pourceaux, pas même ſur ceux qu'on doit prendre des moutons, qui ont leur régime & leur médecine à part. L'Auteur du *Calendrier des Bergers* eſt perſuadé qu'il faut toujours que les troupeaux de moutons ſoient en nombre impair ; c'eſt une des plus anciennes maximes de cet Almanach. On fait des fromages de lait de brebis, & encore de meilleurs de lait de chevres.

Les chevres ne ſont jamais ſans fievre ;

c'eſt un effet de la vivacité naturelle de leur ſang ; il eſt inutile de chercher à les en guérir. Le lait de chevre eſt bien meilleur que la chair de cet animal. On fait de ce lait une excellente médecine, & on le rend purgatif quand on veut, en faiſant manger à la chevre des herbes propres aux maladies de ceux à qui on fait boire ſon lait. Le boudin fait de ſang de bouc eſt un excellent remede contre la pierre ; malheureuſement il ne doit pas être agréable à prendre.

Le ſoin des chiens intéreſſe le Berger auſſi bien que le Chaſſeur, car ils ſont faits pour défendre les troupeaux & les beſtiaux. De même, le Charretier doit connoître les maladies des chevaux qui lui ſervent au labourage & aux charrois : ce ne ſont pas ordinairement des chevaux fins ; mais cependant on nous apprend ici comment on doit en former des haras. Apparemment, dit Charles Etienne, que les chevaux de Grece avoient plus de dents que les nôtres, car Ariſtote ſoutient qu'ils en avoient quarante ; & cependant l'on n'en reconnoît que vingt-huit à ceux de notre pays. A quatre ans & demi les dents de lait du cheval ſont tombées, & il lui en vient d'autres qui

marquent l'âge du cheval juſques à la huitieme année, après laquelle on dit que les chevaux ne marquent plus, & l'on ne peut plus ſavoir préciſément quel âge ils ont. On conſeille de faire boire aux chevaux refroidis, du ſang de pourceau dans du vin; de faire ſaigner au cou les pouſſifs, & ceux qui ont des épervins; de faire reſpirer aux chevaux morveux, de la fumée de ſoufre par les nazeaux; de mettre le feu aux jarrets des chevaux qui ont des javars, & deſſus la bleſſure un cataplaſme de fiente de bœuf fricaſſée avec de l'huile. Nos Auteurs, après avoir expliqué ces remedes & beaucoup d'autres, ajoutent qu'ils les ont preſque tous empruntés de Végece, fameux Auteur Latin qui vivoit au quatrieme ſiecle, ſous l'Empereur Valentinien. L'on ſait que Végece eſt connu non ſeulement par un grand Ouvrage ſur l'Art Militaire, mais encore par un autre ſur l'Economie Rurale, dans lequel il a fait entrer les meilleurs principes de la médecine vétérinaire, c'eſt-à-dire propre aux animaux. Ceux dont nos Auteurs parlent à la fin de leur premier Livre, ſont l'âne & le mulet, qui, relativement à l'utilité dont ils ſont, peuvent mériter quelques conſidérations. Le Livre

finit par enſeigner un remede pour chaſſer tous les rats & les ſouris d'une maiſon ; c'eſt d'y faire brûler de la corne de mulet ; l'odeur & la fumée en ſont ſi fortes, qu'elles obligent ces petits ennemis domeſtiques à s'enfuir, bien entendu que les hommes n'y reſtent pas.

Nous avons dit que dans le ſecond Livre il étoit queſtion des jardins, en commençant par le potager. L'Auteur y ſeme des graines du nombre de celles qui ſont vraiment potageres. J'ai parlé de preſque toutes dans le petit Dictionnaire Botanique, dont j'ai formé l'article précédent de ce Volume-ci : je n'ai qu'un petit nombre d'obſervations ſingulieres à y ajouter. Par exemple, nos Auteurs prétendent, d'après les anciens Agriculteurs, que la vigne & le chou ſont deux plantes qui ont une ſi grande antipathie, que quand on plante l'une auprès de l'autre, c'eſt un combat à mort : elles ſe font réciproquement périr. Un bouillon de laitue, pris le ſoir, fait dormir tranquillement. En apprenant comment il faut cultiver le concombre, nos Auteurs diſent beaucoup de mal de ce fruit, qui ſe corrompt facilement dans l'eſtomac, & donne la fievre. Cependant les Anciens

en faiſoient grand cas ; l'Empereur Tibere les aimoit à la fureur. Il vouloit en manger toute l'année ; & c'eſt pour lui donner cette ſatisfaction qu'on avoit inventé les cloches de verre, qui défendent les plantes de la gelée & des pluies froides, & augmentent la chaleur du ſoleil. Elles ſont encore d'un grand uſage dans nos potagers. On trouve dans un ancien Auteur Grec un joli ſecret pour guérir les enfans de la fievre, par le moyen du concombre. Si un enfant nouveau né a la fievre, il faut coucher à côté de lui dans ſon lit un concombre, & l'en faire approcher ; la fraîcheur du concombre pénétrant dans ſon corps par les pores, lui ôte la fievre. Il paroît que les bons melons s'appeloient, au ſeizieme ſiecle, *pompons ſucrins*. Etienne dit qu'on peut aiſément leur donner différens goûts & différentes odeurs, en mêlant leurs graines avec des ſubſtances odorantes : ainſi on peut faire prendre aux melons l'odeur de la roſe, en laiſſant leurs graines avec des feuilles de roſe ſeches dans un endroit fermé ; on peut leur procurer par le même moyen l'odeur du muſc.

J'ai auſſi parlé de la plus grande partie des plantes médicinales, dont l'Auteur

propoſe de faire un petit jardin à part. Il y place la nicotiane petun ou tabac, & en fait l'hiſtoire aſſez détaillée, telle que je l'ai rapportée plus haut : il la conſidere comme un remede ſouverain pour les plus grands maux. Il prétend qu'en appliquant ſes feuilles fraîches ſur les ulceres les plus invétérés & les plus horribles, même ſur les cancers des femmes, elles les nettoient & les guériſſent, auſſi bien que toutes les dartres ; que l'eau diſtillée de tabac, mêlée avec l'eau d'euphraiſe, ſoulage infiniment les aſthmatiques. Non ſeulement il fait la deſcription de cette plante, & en donne la figure dans ſon Livre telle que nous la connoiſſons, mais il explique quand il faut la ſemer & la cultiver en France. Les Indiens ſe ſervent du tabac pour fortifier les eſtomacs foibles, en lavant d'abord la région de l'eſtomac avec de l'huile, & y appliquant enſuite une ou deux feuilles de petun ; c'eſt un excellent contrepoiſon : lorſque les Caraïbes ſont bleſſés d'une fleche empoiſonnée, ils ne font qu'appliquer ſur le champ de la poudre de tabac ſur la plaie. Le ſirop de tabac fait mourir les vers : on en fait des onguens qui ont encore plus d'efficacité que les feuilles, & un baume

baume qui a encore de plus grandes vertus, étant mêlé avec des ſubſtances plus douces. Enfin, les Indiens fument le petun dans des cannes ou roſeaux creux, au bout deſquels ils ajoutent un petit cornet qui renferme les feuilles, & forme ce que nous appelons une pipe. Les Sauvages fument le tabac, ſur-tout en voyage, parce qu'ils trouvent que cette fumée, amuſant leur tête & leur eſtomac, ſuſpend leur faim & leur ſoif, & leur tient lieu pendant long-temps de boire & de manger. Au reſte, cette fumée n'enivre point, à la différence de celle des autres plantes qu'ils fumoient auparavant. Nos Auteurs nous aſſurent qu'il y a du petun mâle & du petun femelle; que le femelle eſt un peu plus doux, mais qu'il produit les mêmes effets que l'autre pour les maladies, & qu'on peut le prendre également en fumée & en poudre par le nez.

Enfin, le Cultivateur s'occupe de ſon jardin d'agrément, ou jardin à fleurs, & nos Auteurs nous apprennent comment étoient diſtribués ceux de leur temps. Ils conſiſtoient en un parterre ſéparé en deux pieces partagées par une allée large, couverte de ſable fin & bien battu, ou de ſciure de marbre & de

pierre: quelquefois on les faiſoit en compartimens de pouſſieres de diverſes couleurs. Le rouge étoit de poudre de brique, le noir & le blanc de poudre de marbre & de pierre, le jaune de ſable. Les bords des pieces de parterres étoient marqués par des tuiles placées de champ & arrondies par le haut, derriere leſquelles on formoit des plates-bandes qui renfermoient des fleurs & des arbriſſeaux. Les fleurs étoient ſur le devant, & derriere les arbriſſeaux de bonne odeur. On ménageoit à travers le parterre de petits chemins ou allées pour pénétrer dans ſon intérieur, & cultiver ou cueillir les fleurs qui s'y trouvoient. Au bout des deux grands morceaux du parterre, on plaçoit un petit labyrinthe ou boſquet bas, tout compoſé d'arbriſſeaux agréables & odoriférans. Tout autour du jardin d'ornement, on faiſoit régner des paliſſades, des allées & des eſpaliers d'arbres & de plantes agréables au coup-d'œil, dont quelques-unes pourtant avoient des vertus médicinales, ou pouvoient ſervir utilement dans un ménage. On devoit enfin trouver diſtribués dans différens endroits du jardin, des treilles, des berceaux, & des cabinets de verdure; &

pour les couvrir, on employoit le jaſmin, le chevre-feuille, quelquefois la vigne à raiſin, mais plus ſouvent la vigne-vierge qui ne porte que des feuilles. Après cela, l'Auteur entre dans le détail des différentes fleurs dont nous avons parlé précédemment; mais il fait à leur ſujet quelques nouvelles remarques que je ne peux m'empêcher de rapporter. Il prétend que l'on peut donner aux œillets le goût de clou de girofle, en mettant en terre auprès de leurs racines une de ces épices battue & écraſée. Il paroît que de ſon temps les beaux œillets s'appeloient *œillets de Provence*, parce qu'on ſavoit mieux les cultiver dans ce pays-là qu'ailleurs: qu'en temps de peſte on faiſoit du vinaigre d'œillet, & qu'on mangeoit des conſerves faites avec cette fleur, qui paſſoient pour un excellent préſervatif contre la contagion & le mauvais air. Au contraire, il y a, ſelon lui, de certains œillets jaunes qu'on appelle *œillets d'Inde*, qui ont une aſſez belle apparence, mais qui ſont dangereux, non ſeulement à manger, mais même à ſentir: car, dans le premier cas, ils empoiſonnent, & dans le ſecond, ils cauſent de grands maux de tête. Il faut obſerver

qu'au ſeizieme ſiecle on ne connoiſſoit point encore le ſecret de rendre les fleurs doubles : cet art eſt dû au dix-ſeptieme ; & nous en ſommes redevables aux Hollandois. Les fleurs doubles ne ſont point communément fécondes.

En parlant du baſilic, les Auteurs de la Maiſon Ruſtique nous apprennent des choſes fort extraordinaires ; car, premiérement, pour planter, arranger & ébrancher cette plante, il faut prendre garde, diſent-ils, d'uſer d'autre inſtrument que de ſes doigts : ſi on y employoit le fer, la plante périroit. Ils mettent le baſilic, la rue & le cumin au nombre des plantes auxquelles il faut dire des injures en les plantant, ſi on veut les faire profiter.

Je n'ai point encore parlé de l'herbe aux chats ; mais nos Docteurs en font un grand éloge. Après avoir dit qu'elle vient dans les endroits marécageux, & que les chats *ſe délectent à ſentir ſon odeur*, ils ajoutent que les Médecins ordonnent *bains & fomentations* de cette herbe aux femmes qui ne peuvent concevoir & avoir d'enfans.

Après avoir fait l'énumération de toutes les plantes qui entrent tant dans le jardin

potager que dans le parterre, les Auteurs emploient un Chapitre entier à traiter de la façon dont on peut en faire des confitures & des conſerves : mais il faut ſavoir qu'au ſeizieme ſiecle on prenoit le mot de confitures dans un ſens beaucoup plus étendu que nous ne faiſons à préſent. On appeloit confitures tous les fruits conſervés, ſoit dans le ſel, dans le vinaigre, dans le vin, dans l'eau-de-vie, dans le miel ou dans le ſucre; & conſerves toutes les pâtes de ces mêmes fruits, pilées ou hachées avec du miel ou du ſucre. Il paroît que les conſerves de roſe & de violette étoient alors les plus eſtimées, & celles que l'on faiſoit le plus ſouvent dans les bonnes maiſons de campagne. On apprend ici la façon uſitée alors pour faire la moutarde : on y employoit du mou de raiſin avec de la graine de ſénevé. La moutarde de Dijon étoit déjà très-eſtimée, parce que le vin de Bourgogne étant très-bon, le mou l'eſt à proportion.

Je ne dirai rien ſur la culture des mouches à miel, ſinon qu'il paroît que dès le ſeizieme ſiecle on ſavoit déjà, ſur cette eſpece de culture, tout ce que nous en ſavons aujourd'hui : peut-être même y

donnoit on plus d'attention, parce qu'on faiſoit un plus grand uſage du miel; au lieu qu'aujourd'hui on ne s'occupe guere des abeilles que pour en tirer la cire.

J'ai dit que le troiſieme Livre de la Maiſon Ruſtique étoit intitulé *le Verger*. Il y eſt queſtion de la culture des fruits. Les Auteurs entrent à ce ſujet dans des détails dans leſquels je ne prétends point les ſuivre : je me contenterai d'un petit nombre d'obſervations ſingulieres. Pour faire produire à un ceriſier des ceriſes ſans noyaux, il faut prendre une branche de ceriſier, en ôter la moëlle, en bien lutter les deux bouts, & la planter. Elle prend racine, & quand elle a produit un petit arbre aſſez fort pour ſoutenir une greffe, on ente deſſus la branche d'un autre petit ceriſier, qui n'a point encore porté fruit : les ceriſes qui viennent par la ſuite ſur cet arbre ſont ſans noyau. Nos Auteurs prétendent qu'on en peut faire autant aux pêchers ; & que pour avoir de ces beaux fruits, qu'on appelle *preſſes* ou *pêches pommes*, il faut enter une branche de pommier ſur un pêcher. Revenant aux confitures, on apprend à faire du cotignac, des noix confites, des confitures, ou plutôt des compotes de

pêches & de ceriſes, des marmelades d'abricots, de poires & de pommes, des pâtes de prunes, & des confitures d'épine-vinettes & de verjus. Il ne paroît pas que les gelées de pommes & de groſeilles fuſſent encore connues.

Ce n'eſt pas le tout que de ſavoir faire des confitures avec les fruits, il faut encore ſavoir en tirer des huiles ; les meilleures ſont celles faites par expreſſion & ſans feu : la plus parfaite de toutes les huiles faites ainſi, eſt l'huile d'amandes douces tirée ſans feu : on en trouve ici le procédé. La ſeconde eſpece d'huiles eſt faite au moyen du feu. On met les ſubſtances dont on veut tirer l'huile, à ce que l'on appelle *le bain-marie*, c'eſt-à-dire qu'on plonge les vaiſſeaux qui les contiennent dans l'eau chaude. On fait ainſi de l'huile roſat, c'eſt-à-dire qu'on en tire de la roſe, & de pluſieurs autres fleurs & plantes. On s'en procure auſſi par le même procédé de quelques ſubſtances animales ; & c'eſt ainſi qu'on a l'huile de vers de terre, qui eſt excellente pour raffermir les nerfs, & pour les douleurs des jointures. Enfin, le troiſieme moyen de ſe procurer de l'huile, c'eſt la diſtillation : c'eſt par elle qu'on obtient l'huile d'œufs,

l'huile de tartre, & l'huile de ſoufre, dont les propriétés ſont très-grandes & très-remarquables. A cette occaſion, nos Auteurs font l'hiſtoire de la diſtillation: c'eſt proprement celle de la Chimie, qui n'étoit pas, à beaucoup près, au ſeizieme ſiecle, arrivée au point où elle eſt parvenue maintenant. Cependant Charles Etienne & ſon gendre nous donnent les explications & les repréſentations de quelques fourneaux & alambics qui ſont encore en uſage aujourd'hui; ils nous apprennent à diſtiller à la chaleur du charbon, à celle du ſablon, & au bain-marie; à ſéparer le flegme, & à extraire la quinteſſence des corps ſoumis aux opérations chimiques. Enfin ils nous indiquent un aſſez grand nombre d'eaux & de liqueurs, tant ſimples que compoſées, d'eaux coſmétiques & de quinteſſences que l'on ſavoit faire de leur temps.

Nous voyons ici que dès le ſeizieme ſiecle on attribuoit de grandes vertus à l'eau de méliſſe, & encore de plus grandes à celle de tabac; que l'eau de raves étoit regardée comme excellente pour faire uriner & pour provoquer les ſueurs, & l'eau de cannelle, & à ſon défaut l'eau de menthe, pour les maux d'eſtomac.

On faiſoit dès lors de l'eau-de-vie ; mais il ſemble que le procédé de l'eſprit de vin n'étoit point encore bien connu. On diſtilloit le vinaigre, le miel, & le lait ; mais ce qui eſt ſur-tout remarquable, on trouve ici un procédé pour diſtiller le ſang humain. Il faut qu'il ſoit pris d'un jeune homme, bien fait, ſain, & bien nourri : nos Auteurs prétendent que c'eſt le plus puiſſant reſtaurant pour les corps vieux & uſés. Si cette opération paroît barbare, en voici une autre qui paroîtra ridicule. Charles Etienne aſſure qu'on diſtille des excrémens humains ; que les meilleurs, pour cet effet, ſont ceux des rouſſeaux, & qu'on en tire une liqueur propre à guérir les ulceres les plus malins : il obſerve que comme le réſultat de cette opération chimique pourroit avoir par elle-même quelque mauvaiſe odeur, il y a moyen de la corriger, en mettant au bec du chapiteau de l'alambic un nouet rempli de muſc, ou en le frottant en dedans avec quelque parfum agréable, mais fort, qui faſſe diſparoître toute odeur contraire.

Ils attribuent à l'eau de cloux de girofle deux vertus bien contraires : ils prétendent qu'en la faiſant infuſer dans du

vin pendant huit jours, elle fait maigrir les perſonnes graſſes, & que ſi on en fait un ſirop, en la mêlant avec du ſucre, elle engraiſſe celles qui ſont maigres.

Entre les eaux odorantes, nous trouvons ici l'eau de lavande, & l'eau de roſes muſquées : entre celles coſmétiques ou propres à embellir & à adoucir la peau, l'eau de fraiſes, l'eau de blancs d'œufs, l'eau de mie de pain, l'eau de limaçons, & l'eau de pieds de veaux ; enfin, l'eau de miel pour faire croître les cheveux & les embellir, & l'eau de ſauge pour blanchir les dents. La meilleure quinteſſence eſt celle de cannelle.

Le troiſieme Livre finit par la culture des vers à ſoie. L'Auteur eſt fort court ſur cette matiere : il n'en faut pas chercher d'autre raiſon, ſinon que la culture de la ſoie n'étoit pas encore bien connue en France de ſon temps. J'ai déjà eu occaſion de dire dans un autre Volume, qu'on ne s'en étoit occupé que ſous le regne d'Henri IV.

Le quatrieme Livre de la Maiſon Ruſtique traite des prairies & des étangs. Il enſeigne quelles herbes ſont les meilleures à ſemer & à cultiver dans les prés pour le fourrage & le pâturage des beſ-

tiaux ; il indique en même temps quelles ſont les plantes paraſites ou dangereuſes qu'il faut arracher & bannir des prairies, & met du nombre l'*ache de riſée* ; c'eſt une plante venimeuſe, qui, diſent nos Auteurs, s'appelle ainſi, parce qu'elle fait mourir avec des contorſions dans la bouche & le nez, qui reſſemblent au rire, de ſorte que les malheureuſes victimes de ce poiſon ont l'air de mourir en riant. On prétend qu'il y a beaucoup de cette ache en Sardaigne ; d'où vient l'expreſſion Latine qu'on ne peut rendre que par *rire Sardonique*, c'eſt-à-dire, rire malin & méchant.

Entre les prairies & les étangs doivent être placées les pépinieres des arbres qui aiment à avoir le pied dans l'eau, tels que le ſaule & le franc oſier : auſſi traite-t-on ici de l'oſeraie & de la ſauſſaie.

Les étangs ſont peuplés d'oiſeaux aquatiques, qui y viennent ſur-tout dans certaines ſaiſons de l'année, tels que le canard & l'oie ſauvages, la ſarcelle, la bécaſſe & la bécaſſine. On peut chaſſer au fuſil à ces oiſeaux ; mais il faut prendre garde de les tirer dans l'eau, de peur d'effrayer les poiſſons & de les bleſſer. Il y a des Provinces où l'on trouve ſur les

étangs des tortues & des caſtors ; ce n'eſt pas au centre de la France. Les loutres y vivroient fort bien ; mais ce ſont des animaux voraces qui mangent le poiſſon, & qu'il faut par conſéquent détruire tant qu'on peut. Les poiſſons que l'on nourrit le plus communément dans les étangs, ſont les carpes, les brochets, les tanches, & ce que l'on appelle le *poiſſon blanc*, dont il y a pluſieurs eſpeces ; la meilleure eſt la perche. Il ne faut pas trop laiſſer de brochets, ſur-tout dans les petits étangs, parce qu'ils mangent les autres poiſſons. On peut y pêcher auſſi des anguilles. Enfin on y trouve des écreviſſes & des grenouilles. Les Auteurs finiſſent par donner de fort bons principes ſur la pêche générale & particuliere des étangs.

Dans le cinquieme Livre, ils traitent des terres labourables, & apprennent d'abord comment il faut les meſurer, enſuite les préparer, les fumer (1), les la-

(1) Pline nous apprend quel fut celui qui fit le premier ſervir le fumier à l'engrais des terres ; ce fut Augias, Roi d'Elide. Hercule porta cette découverte en Italie. Les Latins la trouverent ſi admirable, qu'ils érigerent des Autels à un Dieu qu'ils appelerent *Stercutus* ; car l'engrais le plus ordinaire dont ſe ſervoient les Anciens, étoient les excrémens des animaux, & même ceux des hommes. Les meilleurs, entre les premiers, étoient la fiente de pi-

bourer, les ſemer, ſarcler & moiſſonner le grain, le battre & le ſerrer. Ils entrent enſuite dans le détail des différens grains dont on fait du pain. J'en ai parlé, auſſi bien que des légumes, dont ils traitent. Suppoſant que le Maître de la *Maiſon Ruſtique* a un moulin & une boulangerie, ils nous apprennent la façon dont on fait la farine & le pain. Je n'ai rien remarqué de particulier dans ce Chapitre, ſinon que le pain béni que l'on diſtribuoit au ſeizieme ſiecle dans les Paroiſſes, étoit ordinairement mal levé, mal cuit, mal fait, par conſéquent fort indigeſte. Nos Auteurs, qui étoient Médecins, conſeillent de n'en pas manger.

Le Chapitre du pain conduit à celui de la pâtiſſerie, conſiſtant dans les groſſes gauffres & les petites, que l'on appeloit autrefois à Paris *petit métier*, & que l'on a depuis appelées *oublies*; le pain à chan-

---

geons. Mais avant de fumer les terres, il faut les préparer à devenir fécondes; c'eſt ce que l'on fait avec la marne, qui ſert à échauffer les terres trop froides. La marne eſt une terre argileuſe & graſſe, la plupart du remps blanche, que l'on tranſporte & que l'on répand ſur les terres maigres. Au contraire, ſi elles ſont trop fortes & humides, on y répand du ſable, des terres graveleuſes, ou des ſubſtances calcaires & déjà calcinées, telles que des coquilles écraſées, ou de la mine de fer, quand on eſt à portée d'en avoir.

ter pour la Meſſe, les *maſſepins*, que nous appelons à préſent *macarons*, qui ſe font avec des amandes, &, à ce que l'Auteur dit, du ſucre roſat; des poupelins, dans leſquels on fait entrer du lait, du beurre frais, des jaunes d'œufs & des confitures; les gâteaux feuilletés, les tartes de crême ou de fruits, les beugnets, & les échaudés. Ils remarquent qu'on faiſoit grand nombre de ces pâtiſſeries à la porte des égliſes les jours de grandes fêtes, & qu'on les vendoit toutes chaudes à ceux qui entroient & qui ſortoient. Le dernier Chapitre de ce Livre ne laiſſe rien à déſirer ſur la braſſerie & la maniere de faire la biere.

Le ſixieme Livre roule tout entier ſur la culture de la vigne, & la maniere de faire du vin. Ce que j'y ai remarqué de plus particulier, c'eſt la maniere de rendre le vin & le raiſin purgatifs & médicinaux, même avant que le fruit ait été cueilli. Il faut pour cet effet fendre juſqu'à la moëlle la partie du cep qui eſt en terre, & appliquer à côté un morceau de thériaque, le tout enveloppé d'une feuille de papier; la thériaque s'introduit dans le cep par la fente, & communique ſa vertu au raiſin. On peut de même

rendre le vin ſoporatif ou laxatif avec de l'opium, ou en faire une drogue capable de purger.

Il faut bien prendre garde au vin qui vient des pays où eſt la peſte, parce que cette liqueur porte aiſément avec elle & conſerve la contagion.

On trouve ici pluſieurs ſecrets pour dégoûter les ivrognes de boire du vin; les plus ſimples ſont de faire noyer des anguilles ou des grenouilles dans le vin, & d'en faire boire à celui qu'on veut dégoûter de l'ivrognerie. Le vin ne contracte pour cela aucun mauvais goût, & ne devient pas mal-faiſant.

Autre ſecret qui ne paroît devoir faire aucun mal. Pour donner au vin nouveau le goût & l'apparence de vin vieux, prenez une once d'amandes ameres, autant de mélilot, trois onces de réglisſe, autant de fleurs de lavande, deux onces d'aloès, pilez le tout, enveloppez-le dans un linge, & jetez-le dans le tonneau.

Le ſixieme Livre finit par la maniere de faire le vinaigre. Il ne ſuffit pas de faire éventer le vin, il faut y jeter des drogues qui le faſſent tourner, comme du poivre ou du levain: d'ailleurs on donne différens goûts au vinaigre, au moyen

des différentes plantes qu'on y introduit.

Dans le ſeptieme & dernier Livre de la *Maiſon Ruſtique*, les Auteurs s'occupent de la plantation des bois, &, par ſuite, de la chaſſe. Ils commencent par examiner la nature des bois ( nous avons déjà parlé des principaux ). Ils regardent le chêne comme le premier de tous, le châtaignier comme le ſecond, & l'orme comme le troiſieme : cependant le châtaignier a ſur les autres cet avantage de n'être mangé ni par les chenilles, ni par les autres inſectes, pas même par les hannetons qui font tant de tort au chêne. Etienne & Liebaut croient avoir remarqué que les hannetons ne paroiſſent que tous les trois ans ; d'où ils concluent qu'il vaut mieux planter les chênes à la fin de l'année où ils ſe ſont montrés en abondance, qu'avant l'année où il ſemble qu'ils doivent revenir en quantité. Pour avoir un beau bois de haute futaie, il faut eſpacer les plants de façon qu'il y ait toujours un courant d'air entre eux. Les premieres années, il eſt néceſſaire d'en labourer le pied, & de les émonder lorſqu'ils commencent à jeter des branches. Quand on ſeme les arbres dans les pépinieres pour les tranſplanter, on n'a pas beſoin de les eſpacer de même. Communément

munément on les tranſplante lorſqu'ils ont trois pieds de haut.

On tire trois avantages conſidérables d'une forêt bien entretenue ; le plaiſir de la promenade, le profit de la vente du bois, & l'agrément de la chaſſe. Quant à la promenade, il n'eſt perſonne qui n'en connoiſſe l'utilité & l'agrément ; il faut pour cet effet que la forêt ſoit bien percée. J'ai fait ſentir précédemment le parti que l'on pouvoit tirer des différens bois propres à la charpenterie, à la menuiſerie, à l'ébéniſterie, & à tous les autres Arts dans leſquels il eſt néceſſairement employé. A l'égard de la chaſſe, ſur laquelle les Auteurs de la *Maiſon Ruſtique* ne s'étendent que légérement, nous en réſervons les détails pour un autre de nos Volumes, parce que dans le ſeizieme ſiecle il a été écrit beaucoup de Livres ſur cette matiere, & qu'on les place ordinairement dans les Bibliotheques à la fin de la claſſe des Sciences & Arts, dans une diſtance aſſez éloignée des Livres d'Agriculture & d'Hiſtoire naturelle.

Il faut pourtant ici dire un mot, d'après nos Auteurs, des garennes, parce que c'eſt un établiſſement purement domeſti-

que. Pour former une garenne, il faut d'abord avoir un clapier, qui eſt comme la pépiniere de la garenne; car dans le clapier, les lapines portent des petits à peu près douze fois l'an, & lorſqu'elles ſont dans la garenne, elles n'en donnent guere que quatre fois l'année. Il eſt néceſſaire que la garenne ſoit placée dans une bruyere fournie de ſerpolet, de thym, de romarin, & autres herbes propres à la nourriture des lapins, & qui rendent leur chair agréable au goût. Quant au clapier, on peut le placer où l'on veut, dans une baſſe-cour ou dans un grenier, pourvu qu'il n'ait rien à craindre des renards & des fouines. Par la même raiſon, il faut que la garenne ſoit entourée de murs ou de haies fortes & élevées. Il faut auſſi qu'il y ait de l'eau dans les garennes, mais pas trop. Le terrein propre aux garennes doit être ſablonneux, ou plutôt légérement argilleux, pour faciliter aux lapins le travail de leurs terriers.

Nos Auteurs, toujours diſpoſés à faire des ſacrifices aux préjugés de leur ſiecle, diſent qu'il faut ſe ſervir de la cervelle du lapin pour appaiſer la douleur de dents des petits enfans; mais ils prétendent que les grandes perſonnes doivent s'abſ-

tenir d'en manger, parce qu'elle ôte la mémoire. On en a dit autant de la cervelle de lievre, d'où eſt venue l'expreſſion proverbiale ſi connue; *que certaines gens n'ont pas plus de mémoire qu'un lievre, qui la perd en courant.*

*FIN du vingt-unieme Volume des Mélanges, &c. & de la onzieme Partie de la Lecture des Livres François.*

# TABLE
## DES MATIERES
### Contenues dans ce Volume.

*LIVRES de Physique générale & particuliere du seizieme siecle.* Page 1
*Les planetes.* 10
*Les éclipses.* 17
*Les cometes.* 18
*Les météores.* 19
*Les vents.* 21
*Le tonnerre.* 23
*La lune.* 29
*La mer.* 32
*Les tremblemens de terre.* 38
*Extrait de quatre Livres de Pline.* 42
*Le regne minéral.* 58
*Les eaux de pluie, de rivieres & de fontaines.* 59
*Les eaux minérales.* 60
*La terre simple.* 81
*Terre argileuse.* ibid.
*Terre calcaire.* 82

*Terres mixtes.* 82
*Terres ſigillées.* 83
*Le ſable.* 84
*Les pierres à bâtir.* 85
*L'ardoiſe.* ibid.
*La pierre de grès.* 86
*Le caillou.* 87
*Les ſtalactites.* 90
*L'amianthe.* 99
*La pierre d'aimant.* 103
*La pierre à raſoir.* 106
*La pierre de touche.* 107
*La pierre ponce.* ibid.
*Les marbres.* 108
*L'albâtre.* 111
*Le granit & le porphyre.* 112
*Le ſtuck.* 115
*Le jaſpe.* ibid.
*Le lapis lazuli.* 116
*L'agate.* 117
*La cornaline.* 119
*Le jade.* 120
*L'opale.* ibid.
*Pierre chatoyante.* 122
*Le criſtal de roche.* ibid.
*Le diamant.* 124
*La topaſe.* 129
*L'hyacinthe.* 130
*Le rubis.* 131

*Le grenat.* 132
*L'améthyſte* 133
*Le ſaphir.* ibid.
*Le béril.* 134
*L'émeraude.* ibid.
*Ce que les Anciens ſavoient ſur les ſels, les huiles, ſucs terreſtres, ſubſtances minérales & les demi-métaux.* 136
*L'alun.* 142
*Le vitriol.* 143
*Le borax.* 144
*L'arſenic.* ibid.
*Le ſoufre.* 145
*L'aſphalte.* 146
*Le charbon minéral.* 147
*Le jai ou jayet.* ibid.
*L'ambre.* ibid.
*Les ſubſtances métalliques.* ibid.
*L'antimoine.* 149
*Le mercure.* 151
*Le plomb.* 157
*L'étain.* 158
*Le cuivre.* 160
*L'airain.* 164
*Le vert-de-gris.* 166
*Le fer.* 167
*L'argent.* 172
*L'or.* 177
*Le regne végétal.* 185

*De la phyſique des végétaux, telle qu'elle étoit connue au ſeizieme ſiecle.* 188
*De la diviſion des ſubſtances végétales en claſſes & en eſpeces, ou de la nomenclature de la Botanique.* 198
*Extrait rangé par ordre alphabétique de ce que l'on trouve de plus remarquable dans les Traductions Françoiſes des anciens Auteurs ſur la Botanique, & dans les Ouvrages originaux écrits en François ſur cette matiere avant la fin du ſeizieme ſiecle.* 206
*Livres d'agriculture & de jardinage connus au ſeizieme ſiecle.* 379
*Maiſon Ruſtique.* 380
*Maniere ancienne de trouver de l'eau.* 383
*Remedes ſimples pour pluſieurs maladies.* 384
*Baſſe-cour.* 380
*Médecine des poules.* 390
*Médecine des Bœufs.* 393
*Les pourceaux.* 394
*Les moutons & les chevres.* 395
*Les chevaux.* 396
*Plantes potageres.* 398
*Du tabac.* 400
*Jardins du ſeizieme ſiecle.* 401
*Confitures & conſerves.* 405
*Mouches à miel.* ibid.

*Le verger.* 406
*Huiles & eaux distillées.* 407
*Vers à soie.* 410
*Prairies & étangs.* ibid.
*Terres labourables.* 412
*Pâtisseries.* 413
*Du vin.* 414
*Vinaigre.* 415
*Des bois.* 416
*Garennes.* 417

Fin de la Table.

627863